



## KRYDRET KYLLING MED FRISK SALAT OG ROSMARINBRØD

4 PERSONER

Kommer hele familien til middag i aften? Det er intet problem, for med kylling på grillen er der mad, alle kan li'. Her har vi serveret den med en dejlig grov salat og et smukt brød, der kan bages på grill eller i ovn.

### INGREDIENSER

- 1 hel kylling
- $\frac{1}{2}$  tsk. spidskommen
- 1 spsk. sød paprika
- $\frac{1}{2}$  tsk. stærk paprika
- $\frac{1}{2}$  tsk. muskat
- $\frac{1}{2}$  tsk. kanel
- 1 tsk. chiliflager
- 1 hel økologisk lime
- 1 tsk. salt
- Rosmarinbrød*
- 1 bundt rosmarin
- 20 g gær
- 2 dl. lunkent vand
- 0.5 dl olivenolie
- 1 tsk. salt
- 350 g. durummel

### TILBEREDNING

Rør dejen til rosmarinbrødet først: Rør gæren op i lunkent vand og tilsæt olivenolie, salt og mel. Kør dejen ved lav hastighed i fem minutter. Stil til hævnig. Afhængig af temperaturen kan dejen være klar til bagning i løbet af to timer.

Smør en grillfast gryde med lidt olie og fordel dejen heri. Prik i dejen med en gaffel, drys med salt og fordel rosmarin henover. Pres det let ned i dejen.

Bag brødet på grillen under låg i cirka 30 minutter, afhængig af hvor varm grillen er. Brødet bages bedst i en kuglegrill.

Kom alle krydderierne til kyllingen op i en skål. Tilsæt saft og skal fra limefrugten samt 1 tsk. salt, og bland godt sammen. Gnid kyllingen med krydderiblandingen og steg den på grillen i cirka 1,5 time eller til kyllingen er klar.

Lav nu salaten: Vend mandlerne på en varm tør pande, til de har taget lidt farve. Stil dem til side.

### *Grov salat med palmekål*

1 dl. mandler

150 g. friske jordbær

1 bundt palmekål

1 klump frisk mozzarella

50 g. hindbær

Saften fra 1 citron

4 spsk. rapsolie

1 tsk. flydende honning

Salt og peber

Nip jordbærrene og skær i mundrette bidder.

Skyl og rib kålen og fordel den på et stort fad.

Fordel mandler, jordbær, mozzarella og hindbær over salaten. Pres saften af citronen, riv skallen og bland begge dele med rapsolie, honning, salt og peber og fordel over salaten.

**TIP:** Palmekål minder meget om grønkål, men er mindre grov i strukturen. Du kan også bruge grønkål, spidskål eller savoykål i salaten frem for palmekål.