



KRYDRET KYLLINGELÅR MED GRILLET AUBERGINE OG GULERØDDER MED TAHINDIP

Krydrede kyllingelår med en smag af sharwarma-krydderier serveret med grillet aubergine med yoghurt-topping og friske ribs, samt hele grillede gulerødder med tahindip og mynte. Og så lige nogle små fine grillede gurkemeje-fladbrød, som prikken over i'et...

INGREDIENSER

- 1 pakke kyllingelår
- 1 citron
- $\frac{3}{4}$ dl olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 2 tsk. paprika
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. stødt gurkemeje
- $\frac{1}{2}$ tsk. sort peber
- $\frac{1}{2}$ tsk. spidskommen
- $\frac{1}{2}$ tsk. stødt koriander
- $\frac{1}{4}$ tsk. cayennepeber (kan udelades)
- 10 g gær
- 2 dl lunkent vand
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. stødt gurkemeje

TILBEREDNING

Læg kyllingelårene i en frysepose. Pres saften af citronen i en lille skål og rør den med olivenolie. Pres hvidløget og rør det i sammen med paprika, salt, gurkemeje, sort peber, spidskommen, koriander og cayennepeber. Rør marinaden godt sammen og hæld den i posen med kyllingelår, luk godt til og vend posen rundt et par gange, så marinaden fordeles. Læg kyllingen i køleskabet mindst 1 time, gerne længere. Grill kyllingelårene ca. 30 minutter til de er helt gennemstegte, det afhænger meget af grillens temperatur, hvor hurtigt det går.

Rør gær ud i vandet og tilsæt sukker, salt og gurkemeje. Rør melet i lidt ad gangen, indtil dejen ikke klitrer og ælt den godt igennem. Lad dejen hæve ca. 40 minutter. Del dejen i 8 stykker og rul dem ud til små fladbrød ca. 1 cm tykke. Pensl dem med olie og grill dem til de er gyldne og sprøde.

Pensl gulerødderne med olivenolie og drys med salt. Grill dem 5-10 minutter og læg dem på et fad. Bland tahin med hvidløg, citronsaft, mynte, honning og vand (mængden af vand afhænger af, hvor fast eller flydende din tahin er, så tilføj lidt vand ad gangen). Hæld tahindip over gulerødderne

Ca. 300 g hvedemel

1-2 spsk. olie til pensling

400 g gulerødder, gerne med lidt top

1 spsk. olivenolie

$\frac{1}{2}$ tsk. salt

1 dl tahin (sesampasta)

1 fed presset hvidløg

1 spsk. citronsaft

$\frac{1}{2}$ dl hakket frisk mynte

$\frac{1}{2}$ spsk. flydende honning

$\frac{1}{2}$ -1 dl vand

50 g hasselnøddeflager

$\frac{1}{2}$ dl hakket frisk mynte

1 aubergine

2 spsk. olivenolie

Salt og friskkværnet peber

$1\frac{1}{2}$ dl græsk yoghurt

$\frac{1}{2}$ fed presset hvidløg

1 tsk. stødt spidskommen

$\frac{1}{2}$ spsk. fintrevet citronskal, øko

Salt og friskkværnet peber

4 spsk. ribs (alternativt kan granatæblekerner bruges)

2 spsk. frisk mynte

2 spsk. frisk koriander

Evt. 1 tsk. fintrevet citronskal til pynt, øko

og drys med hasselnødder og mynte.

Skær auberginen i skiver ca. $\frac{1}{2}$ cm tykke. Pensl med olie på begge sider af skiverne og drys med salt og peber. Grill skiverne 2-4 minutter på hver side.

Rør græsk yoghurt med hvidløg, spidskommen, citronskal, salt og peber. Top de grillede aubergineskiver med yoghurttopping og pynt med ribs, mynte og koriander samt evt. lidt citronskal.

Server krydrede kyllingelår med gurkemeje-fladbrød, grillet aubergine med yoghurt og grillede gulerødder med tahin og mynte samt koriander.

TIP: I opskriften bruges en masse forskellige krydderier til kyllingelårene - men du kan også bruge krydderiblandinger i færdige versioner f.eks. sharwarma krydderi eller kebab krydderi, og tilføj citron, olivenolie og hvidløg. Det vigtigste er, at kyllingelårene får lov at marinere mindst 1 time inden de grilles, og gerne op til 5-6 timer.