



GRILLEDE KYLLINGELÅR MED SPANSKE PEBRE

4 PERSONER

I Spanien nyder man de små grønne piementos pebre som en snack til tapasmenuen eller sammen med et glas vin, men de smager også skønt i en salat og sammen med et stykke grillet kylling.

INGREDIENSER

- 4 hele kyllingelår
- 200 g belugalinser
- 200 g friske jordbær
- 400 g piementos de padron-pebre
- 50 g feta
- $\frac{1}{2}$ dl mild olivenolie
- $\frac{1}{2}$ lime
- $\frac{1}{2}$ tsk. honning
- Salt og peber

TILBEREDNING

Gnid kyllingelårene med salt og peber og tilbered på grillen. De skal have cirka 35 minutter, afhængig af hvor varm grillen er.

Kog belugalinser efter anvisning på pakken og skyl dem under den kolde hane.

Nip jordbær og skær dem i mundrette bidder. Stil til side.

Steg piementos de padron pebre i olivenolie på en pande, eller pensl dem med olivenolie og tilbered dem på en rygende varm grill, direkte på risten.

Pebrene skal have cirka 2 minutter på hver side til skindet puffer op og bliver lidt sort. Pil skindet af og skær pebre i mundrette skiver.

Bland salaten i lag med belugalinserne nederst, jordbær, piementos de padron pebre og feta.

Bland olievenolie, limesaft, honning, salt og peber, og hæld det ud over salaten.

TIP: Belugalinser er sorte linser, der ikke skal stå i blød. De holder deres form, når de koges og ligner dermed perler af sort kaviar. Linserne er fantastiske i salater, men kan også bruges i sammenkogte retter, for eksempel som tilbehør

til en grydestegt kylling eller i en madpakkesalat med rester af kylling fra dagen før.