



## GRILLEDE KYLLINGESPYD MED SPINAT OG NAANBRØD

4 PERSONER

Kyllingespyd serveret på lunt naanbrød - har masser af smag, med saftige kylling og frisk yoghurt på toppen. Både grøntsager og kylling er marineret i den samme marinade, og sættes på spyd - og når grillen er klar, tilberedes spyd og til sidst varmes naanbrød. Sammen med den kolde yoghurt-raita dressing, rød chilisaucе og lidt sprød spinat, er der dømt lækker, indisk inspireret grill-aften.

### INGREDIENSER

- 1 pakke inderfilet
- 1 dåse kokosmælk
- 150 g korma karrypasta
- 1 tsk. salt
- Lidt friskkværnet peber
  
- 1 peberfrugt
- 1 mellemstort rødløg
- 200 g små champignoner
  
- 2 dl græsk yoghurt
- 1-2 spsk. raitakrydderi
  
- 4 naanbrød

### TILBEREDNING

Del hver inderfilet i 3 stykker, og læg inderfileterne i en frostpose. Rør kokosmælk med korma karrypasta, salt og friskkværnet peber. Hæld halvdelen af marinaden ned til kyllingen og vend det godt rundt. Lad det marinere ca. 1 time.

Skær peberfrugt og rødløg i tern, ca. 1½ cm x 1½ cm. Fjern stokken på champignonerne. Læg grøntsagerne i en frostpose og hæld resten af marinaden over. Lad det marinere ½ - 1 time.

Rør græsk yoghurt med raita krydderi.

Fordel marineret inderfilet og grøntsager på spyd og grill dem 10-15 minutter til kødet er gennemstegt.

Varm naanbrød på grillen. Drys babyspinat på brødet, og læg grillspyddene ovenpå. Dryp raita-dressing over og pynt med frisk mynte og rød chilisaucе.

**TIP:** Korma karrypasta, som bruges i marinaden, kan erstattes af andre typer karrypasta, men vær

100 g babyspinat

2 spsk. frisk mynte

Rød chilisaUCE

*opmærksom på mængden! En rød karrypasta er meget stærk, sammenlignet med korma karrypasta.*

*Raitakrydderiet er en færdig blanding, og kan erstattes af koriander, mynte, spidskommen, grøn chili og lime, som røres i yoghurten. Retten kan også fint serveres med en helt klassisk raita, som indeholder agurk og mynte.*