



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 chilisaucé 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 chilisaucé.

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.