



CHILI-LIME MARINERET KYLLINGELÅR MED MANGOCHUTNEY-MAYO

Grøntsagsspyd kan varieres i det uendelige - jo flere forskellige farver, jo flottere spyd. Her får kyllingelårene og grøntsager selskab af en ultranem mangochutney-mayo, som er velegnet som dip til grøntsagerne

INGREDIENSER

- 1 pakke lårmix
- 1½ dl sød chilisaUCE
- 2 tsk. fintrevet limeskal
- 1 tsk. salt
- 1 rødløg
- 2 peberfrugter, gerne forskellige farver
- 1 slank squash
- 1 slank aubergine
- 200 g champignon
- 8 cherrytomater
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk. olie
- ½ tsk. salt
- 1 dl mayonnaise
- 1 dl mangochutney
- Groft brød

TILBEREDNING

Læg lårmix i en frostpose. Rør chilisaUCE med fintrevet limeskal og salt. Hæld marinaden i posen med kyllingelårene. Vend det godt rundt og lad kyllingen marinere ½ time på køl.

Skær rødløg og peberfrugter i tern på ca. 2x2 cm. Skær squash og aubergine i tynde skiver. Fjern stokken fra champignonerne. Fordel grøntsagerne på 8 lange grillspyd, start og slut med cherrytomater. Sæt grøntsagerne så tæt som muligt. Pres hvidløget eller riv det meget fint og rør det med olien. Pensl hvidløgsolien på grøntsagsspyddene og drys med lidt salt.

Tag kyllingelårene op af marinaden og grill kyllingestykkerne ved indirekte varme til kødet er helt gennemstegt, ca. 30-35 minutter.

Grill grøntsagsspyddene ca. 15 minutter.

Blend mayonnaise og mangochutney og smag evt. til med lidt salt.

Server kyllingelårene med grillspyd, mangochutney-mayo og brød.

TIP: Da marinaden er lavet med sød chilisaUCE, kan den blive mørk under stegningen, grill derfor

ved indirekte varme. Hold godt øje med, at grillen ikke er for varm. Hvis kyllingen alligevel begynder at blive mørk, så vend kyllingestykkerne ofte.