



KRYDRET HELKYLLING MED LUN TORTELLINI-SALAT

Helkylling på grill med lun pastasalat er en nem sommerret, hvor kyllingen passer sig selv på grillen. Den får en sprød og krydret overflade af krydderrub, og smagen passer perfekt til en lun pastasalat med grillede tomater, frisk mozzarella og basilikum.

INGREDIENSER

KYLLING MED KRYDDERRUB

- 1 helkylling
- 1 spsk. olie
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. tørret oregano
- 2 tsk. tørret timian
- 1 spsk. hvidløgpulver

TORTELLINI-SALAT

- 250 g frisk tortellini
- 150 g frisk spinat
- 50 g flødeost med hvidløg
- 3 spsk. mælk
- 200 g cherrytomater
- 1 glas artiskokhjerter
- 50 g sorte oliven
- 150 g små mozzarellakugler
- Frisk basilikum
- 4 spsk. pesto
- Brød f.eks. focaccia

TILBEREDNING

KYLLING MED KRYDDERRUB

Gnid kyllingen med olie på skindet. Bland en krydderrub af salt, paprika, oregano, timian og hvidløgpulver og gnid kyllingen godt med blandingen, både på ydersiden og indersiden. Steg kyllingen på grillen til den er gennemstegt, ca. 1 time. Tilberedningstiden kan variere meget og er afhængig af, hvor varm grillen er, så tjek altid at kyllingen er gennemstegt.

TORTELLINI-SALAT

Kog tortellini efter anvisning på emballagen og lad den dryppe af i et dørslag. Bland straks de varme tortellinier med spinat, så spinaten falder lidt sammen. Rør flødeost med mælk og vend tortellini og spinat heri. Grill cherrytomaterne i en foliebakke ca. 10 minutter. Skær artiskokhjerter i mindre stykker. Vend cherrytomater, artiskok og sorte oliven i tortellini-blanding og pynt med mozzarellakugler og frisk basilikum.

SERVERING

Server helkylling med lun tortellini-salat, samt brød og pesto.

TIP:

Den lune tortellinisalat kan laves med alm. pasta i stedet for tortellini. I stedet for tomater kan man grille peberfrugter, derefter pille skindet af og skære dem i strimler, og blande dem i salaten.

Hvis man laver hjemmelavet focaccia, kan det med fordel bages på grillen i en foliebakke, under låg og ved indirekte varme.