



KYLLINGELÅR MED KARTOFFELPAKKER, GRILLET MAJS OG SOMMERSALAT

4 PERSONER

Kyllingelårmix med tomat og paprika passer perfekt til grillen. Her kan du servere den saftige kylling med en sommersalat med jordbær, samt grillede majs og små kartoffelpakker med nye danske kartofler og kryddersmør. Det bliver ikke meget mere sommerligt end det!

INGREDIENSER

KYLLING

- 1 bakke kyllingelårmix
- 2 spsk. tomatpure
- 3/4 dl olie
- 2 tsk. sød paprika
- 1 tsk. røget paprika
- 1/2 tsk. chipotle flager (kan erstattes af chiliflager eller udelades for en mildere tomatmarinade)
- 1 tsk. salt

KARTOFFELPAKKER

- 600 g nye kartofler
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. kryddersmør
- 4 skiver citron

- 4 stykker bagepapir ca. 30 x 30 cm
- Snor til at binde med

GRILLET MAJS

- 2 majscolber
- Tørrede chiliflager

TILBEREDNING

KYLLING

Læg kyllingelårmix i en bradepande, der kan komme på grillen. Rør tomatpure med olie, paprika, chipotle og salt og smør blandingen på kyllingestykkerne. Grill dem ca. 35-40 minutter. Tilberedningstiden kan variere meget og er afhængig af, hvor varm grillen er, så tjek altid at kyllingen er gennemstegt.

KARTOFFELPAKKER

Skær kartoflerne i halve og fordel dem på de 4 stykker bagepapir. Drys med salt og fordel hvidløgssmør og citronskiver over kartoflerne. Luk bagepapiret og bind snor om i toppen. Grill kartoffelpakkerne ca. 25-30 minutter.

MAJS

Grill majscolberne ca. 20 minutter. Skær majscolberne i mindre stykker og drys med chiliflager og groft salt.

SALAT

Pluk salathovedet i mindre stykker og anret i en

Groft salt

SALAT

1 salathoved, f.eks. krølsalat

150 g jordbær

150 g blåbær

1 bdt. grønne asparges

50 g afskallede pistacienødder

Friske krydderurter f.eks. kørvel eller bredbladet persille

skål sammen med jordbær og blåbær. Skær asparges i mindre stykker og drys over salaten. Drys med pistacienødder og pynt med friske krydderurter.

SERVERING

Server lårmix med kartoffelpakker, grillet majs og salat.

TIP:

Giv de grillede kyllingelår endnu mere smag og sommerstemning ved at drysse med finthakkede, friske krydderurter lige inden servering, det ser flot ud med et grønt drys og det smager af sommer.

Krydderurter der passer godt til paprika-tomat marinade kan f.eks. være persille, timian eller merian. Lidt fintrevet citronskal er også godt som drys sammen med krydderurterne.