



## BBQ LÅRMIX MED TOMAT-BRUSCHETTA, GRILLEDE GRØNTSAGER OG SAFRAN-CITRON AIOLI

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### KYLLING

1 pk. lårmix med BBQ marinade

#### TOMAT-BRUSCHETTA

4 store skiver landbrød

1 fed hvidløg

2 spsk. olivenolie

20 cherrytomater, gerne forskellige farver

Frisk basilikum

#### GRILLEDE GRØNTSAGER

4 snackpeber eller 2 alm. peberfrugter

1-2 squash

1 spsk. olie

Salt og peber

Frisk krydderurter

#### SAFRAN-CITRON AIOLI

150 g ægte mayonnaise

Fintrevet citronskal fra 1/2 citron

Lidt citronsaft

1 knsp. Safran

Salt og peber

### TILBEREDNING

Tilbered lårmix efter anvisning på emballagen.

Grill brødkiverne til de er let gyldne og sprøde.

Knus hvidløget, rør det sammen med olivenolie og vend de kvarte tomater heri. Anret tomaterne på brødkiverne lige inden servering og pynt med frisk basilikum.

Skær peberfrugter i kvarte og fjern kernerne.

Snit squash i tynde strimler på langs. Pensl grøntsagerne med olie og grill dem til de har taget lidt farve, men stadig har bid og sprødhed.

Rør citronskal, lidt citronsaft og safran sammen og rør dernæst mayonnaisen i. Smag til med ekstra citronsaft, salt og peber.

Server kyllingelår med tomat-bruschetta, grillede grøntsager og safran-citron aioli.

Suppler evt. med kartofler.

