



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 brødsiverne til de er let gyldne og sprøde.

Knus hvidløget, rør det sammen med olivenolie og vend de kvarte tomater heri. Anret tomaterne på brødsiverne 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.

