



## BBQ KYLLINGEVINGER, GROV SALSA MED FETA OG GRILLEDE PANDEKAGE-CHIPS

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### KYLLING

1 pakke vinger med BBQ marinade

#### TORTILLACHIPS

4 mellemstore majstortilla

Olie til pensling

#### SALSA

2 majscolber

1 agurk

4 forårsløg

300 g cherrytomater

1 gul eller rød peberfrugt

1 stor håndfuld friske mynteblade

150 g feta eller anden salatost

#### MARINADE

1 citron

1 dl olivenolie

1 fed hvidløg

1 finthakket rød chili

Salt og peber

### TILBEREDNING

Tilbered kyllingevingerne efter anvisning på emballagen.

Skær tortillapandekagerne ud i trekanter ved at dele hver tortilla i 6 eller 8 stykker. Pensl stykkerne med lidt olie og grill dem et par minutter, til de er sprøde.

Kog majscolberne nogle minutter i letsaltet vand, skyl godt i koldt vand og skær kernerne af kolben. Halver agurken på langs, fjern kernerne og skær dem i tern. Snit forårsløgene, skær cherrytomater i kvarte og peberfrugt i små tern. Bland det hele.

Lav en marinade af citronsaft, lidt citronskal, olivenolie, knust hvidløg, og finthakket chili.

Hæld marinaden over salsaen og bland det godt rundt. Smuldr fetaen over og drys med mynte lige inden servering.

Server kyllingevinger med grov salsa med feta og grillede tortillachips.