



KYLLINGESPARERIBS OG UNDERLÅR PÅ SPYD MED KARTOFFELSALAT OG GRILLEDE GRØNTSAGER

4 PERSONER

Smagfuld og lækker grillmad har aldrig været nemmere! Server marineret kyllingespareribs og underlår på spyd med hjemmelavet kartoffelsalat og grillede grøntsager.

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

KYLLINGEKØD

450 g BBQ marineret spareribs
350 g BBQ marineret underlår på spyd

KARTOFFELSALAT

250 g creme fraiche
2 spsk. mayonnaise
1 spsk. flormelis
1 1/2 tsk. sød sennep
1 1/2 tsk. løgpulver
1 spsk. hvidvinseddike
1/2 stk. løg
1/4 bundt purløg
700 g kartoffel

GRILLEDE GRØNTSAGER

4 stk. majscolbe
2 stk. rød peberfrugt
1 bundt friske asparges

TILBEREDNING

Kog kartofler og sæt til afkøling. I en skål blandes creme fraiche, mayonnaise, flormelis, sennep, løgpulver (løggranulat) og hvidvinseddike. Pisk det godt sammen.

Løg skrælles og hakkes fint. Purløg skylles og hakkes fint. Vend både løg og purløg i dressingen. Smag til med salt og peber. Lad gerne dressingen trække et par timer i køleskabet.

Skær kartoflerne i mindre stykker. Vend dem i dressingen og pynt evt. med frisk purløg på toppen. Sæt på køl indtil servering. Pynt evt. med radisser og hakket purløg.

Klargør grøntsager. Skyl og knæk bunden af asparges, udhul peberfrugt og tag skrællen af majscolberne.

Smør grøntsagerne med olie og drys godt med salt. Pak majscolberne ind i staniol.

Tænd grillen og steg kyllingekødet og

grøntsagerne indtil de er færdige.