



SOMMERSALAT MED BBQ-MARINEREDE KYLLINGEUNDERLÅR PÅ SPYD

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: absolut_yndlings_mad

INGREDIENSER

1 pk. kyllingeunderlår på spyd med BBQ
500 g små kogte kartofler med skræl
1 pose sukkerærter
250 g små tomater
Salat-tern
Rosmarin
Citronmelisse
Saften af en halv citron
Smør
Salt og peber

TILBEREDNING

Kyllingespyddene kommes i en airfryer i 15 minutter ved 180 grader, eller tilberedes i ovnen eller på grillen.

Sukkerærterne blanches. De kolde kogte kartofler halveres og vendes et par minutter i brunet smør med salt og peber. Læg kartoflerne på en tallerken, og hæld tomaterne på panden sammen med lidt rosmarin til de har den ønskede konsistens.

Kartofler, sukkerærter og tomater arrangeres på et fad sammen med salat-tern, citronmelisse, hvorefter saften af en halv citron presses ud over anretningen.

Server sommersalaten med kyllingespyd.

