



HOTDOGS MED KYLLING

4 STORE ELLER 6 SMÅ

Opskriften er udviklet af: Cecilie Schelle

INGREDIENSER

600 gram kyllinge lårmix med BBQ
1 dåse majs
Salsa
Syltede rødløg
Syltede gulerødder

1 avocado
1/4 L creme fraiche
1 tsk citronsaft
1 fed hvidløg
Salt og peber

4-6 pølsebrød

TILBEREDNING

Tænd grillen og grill kyllingelårene, indtil de er gennemstegte. De kan også tilberede i ovnen blot ved at komme kyllingelårene i et fad og bage dem i ovnen i ca. 35-40 minutter på 200 grader.

KLARGØR TILBEHØRET:

Dræn majsene fra lagen, og hæld dem op i en skål. Find syltede rødløg og/eller gulerødder og salsa frem.

Lav guacamole ved at halvere avocadoen, udhul stenen og mas avocado-“kødet”. Hæld det op i en skål, og bland det sammen med creme fraiche, presset hvidløg, citronsaft, salt og peber.

Når kyllingelårene er færdige rives kødet af benene, så man får en masse lækkert “pulled” kyllingekød. Varm evt. brødene et par minutter på grillen.

Lav nu de lækre hotdogs ved at smøre guacamole og salsa i brødet, så kylling, majs og syltede rødløg og/eller gulerødder. Top evt. med lidt creme fraiche.

