



TANDOORI KYLLINGESPYD MED FRISK MANGOSALSA

8-10 STK.

Små saftige kyllingespyd krydret med karry og mangochutney og lækker mangosalat til. Nemt og forrygende.

Tid: 45 min.

INGREDIENSER

KYLLINGESPYD

550 g brystfilet
1 tsk. salt
1/4 dl tandoori paste
1/2 dl mangochutney
1/4 dl limesaft
2 spsk. olie
Træspyd

MANGESALSA

1 moden mango
1 rød eller grøn chili uden kerner
2-3 forårsløg
1 spsk. limesaft
Salt og peber
1 stor håndfuld frisk koriander

TILBEHØR

Naanbrød eller ris

TILBEREDNING

Skær kyllingekødet i tern ca. 3x3 cm og bland med salt. Rør tandoori paste, mangochutney, limesaft og olie sammen og vend kyllingestykkerne heri. Lad dem trække lidt, inden de sættes på spyd.

Skræl mangoen, skær kødet fri af stenen og skær det i mindre stykker. Snit chili samt forårsløg fint og bland med mango samt limesaft. Smag til med salt og peber og drys godt med koriander.

Fordel kyllingekødet på træspyddene og grill/steg dem ca. 3-4 min. på hver side, så de er gennemstegte men stadig saftige. Anret spyddene med mangosalsa hen over.

Server resten af mangosalsaen til f.eks. sammen med lune naanbrød eller ris.

