

KYCKLING

Kyckling Shawarma

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **80 min** Portioner: **6**

Shawarma på kyckling & alla goda tillbehör som hör till. Zeinas Kitchen gästar Vin & Matguiden igen!

Shawarma är en variant på kebab där köttet skärs i tunna strimlor och serveras i en rulle. Den ska först ligga en fantastisk marinad med underbara kryddor, vitlök, citron, yoghurt och vinäger. Köttet blir otroligt mört och smakrikt.
Det är många moment och köttet ska marineras i flera timmar. Det är absolut värt mödan, det blir otroligt gott. Här kommer Zeinas version. Både recept och bild är från hennes hemsida.
Gå in på Zeinas underbara matsajt Zeinas Kitchen och hitta massor med spännande mat!

INGREDIENSER

4-5 kycklingfiléer
Marinad
2 dl turkisk yoghurt
0.5 dl ketchup
0.5 dl olivolja

3 vitlöksklyftor
4 msk vitvinsvinäger
1 pressad citron
2 tsk salt
1 tsk svartpeppar
1 msk shawarmakrydda (finns i orientaliska affärer eller gör en egen)

Schawarmakrydda
1 msk malen spiskummin
1 msk korianderpulver
1 msk vitlökspulver
1 tsk kardemumma
0.5 msk paprikapulver
1 tsk gurkmeja
0.5 tsk malda kryddnejlikor
0.5 tsk mald cayennepeppar
1 tsk mald svartpeppar
0.5 tsk mald kanel

Tillbehör
2 paprikor i valfri färg
1 stor gul lök
libanesisk toum - vitlökssås
orientaliskt tunnbröd
kebabsås

GÖR SÅ HÄR

1. Skär varje filé i tre bitar. Blanda alla ingredienser till marinaden och häll över kycklingen. Blanda väl, täck formen ordentligt och ställ i kylen i minst 8 timmar, gärna 12 timmar. Innan det är dags att tillaga kycklingen låter du dem stå i rumstemperatur en stund.

2. Värm ugnen till 200°. Skär paprika och lök i tunna strimlor och blanda med kycklingen och marinaden. Rör om väl och tillaga sedan mitt i ugnen i ca 30 min. Öppna upp luckan några ggr och rör om i formen. Ta ut ur ugnen när kycklingen är klar, täck med folie och låt stå en stund i rumstemperatur, ca 15-30 min. Smakerna blandas och kycklingen blir saftigare om en får stå innan du skär upp den. HIT kan du förbereda din shawarma och tillaga vid senare tillfälle om du vill det.

3. Lägg kycklingbitarna på en skärbräda och skär i tunna strimlor. Lägg på en plåt eller ugnsform tillsammans med lök- och paprikastrimlorna. Värm ugnen till 250° med grill funktion på. Tillaga mitt i ugnen i ca 10 min tills kycklingstrimlorna får färg och blir grillade. Servera direkt med sallad, pommes/bröd och vitlökssås. Libanesisk Toum är en givet tillbehör tilll shawarma, recept på den hittar du HÄR! Lättbakat Orientalisk tunnbröd, recept hittar du HÄR! Kebabsås hittar du HÄR!