KYCKLING

Kycklingspett med grillad sallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Nygrillade kycklingspett med Lönnebergas BBQ & chipotle, serverade med en len avokadokräm och en fräsch grillad sallad. Så enkel att du hinner laga den efter jobbet, och så god att du serverar den på helgens middag.

45

INGREDIENSER

1 förpackning lönneberga kycklingspett bbq & chipotle (á 480g)

Grillad sallad

1 isbergssalladshuvud
1 silverlök, finhackad
2 tomater, finhackade
1 lime
1/2 kruka koriander
2 msk olivolja
½ tsk salt

Avokadokräm

2 avokados
1 färsk jalapeño, skivad
1 lime, zest
1 vitlöksklyfta, grovhackad
1/2 kruka koriander, grovhackad
1/2 tsk honung
½ tsk salt
1 1/2 dl vatten
1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Avokadokräm: dela och gröp ur avokadon. Mixa med hälften av jalapeñon samt vitlök, koriander, limeskal och saft, vatten, honung och salt till en slät kräm. Lägg krämen på ett fat, ringla över olivolja och toppa med resterande jalapeño.

2. Kyckling: grilla kycklingspetten enligt anvisning på förpackningen. Lägg upp på fatet med avokadokräm.

3. Grillad sallad: blanda lök, tomat, limezest, koriander, olivolja och salt, ställ åt sidan. Dela limen på mitten och grilla någon minut till fin yta. Skär isbergssalladen i 2 centimetertjocka skivor (behåll roten så den håller ihop). Grilla salladen någon minut per sida, lyft försiktigt med en stekspade. Lägg den grillade salladen på ett stort fat, toppa med tomat- och lökblandningen och pressa över grillad lime.

4. Servera: fram med alla fat och låt dina gäster ta för sig.
Tips: addera gärna Libabröd eller ett härligt surdegsbröd, ljuvligt att doppa i avokadokrämen.