KYCKLING

Kycklingspett med sting

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Lönneberga presenterade kycklingnyheterna inför årets grillsäsong 2023 och Kycklingspett med jalapeño är en av dem. Recept: Christin Kashou, vinnare Sveriges Mästerkock 2021.

Lönneberga höll presslunchen i Mosebacke Matstudio som är en av de mysigaste och charmigaste ställena i stan för matlagning och events.
Lönneberga utökar sitt sortiment av färdigkryddad kyckling i år till tio stycken. Tre säsongsfavoriter, kycklingspett från förra året, återkommer i kyldisken med smakerna Jalapeño & Vitlök, Chili & Ingefära samt Paprika & Örter.
Christin Kashou, vinnare av Sveriges mästerkock 2021, har skapat fem härliga kycklingrecept som vi fick smaka på presslunchen. Allting smakade fantastiskt gott.
Detta receptet är ett av de fem, här ett kycklingspett smaksatt med jalapeño och vitlök med bulgursallad och ljuvlig vitlökskräm. Det här kycklingspettet var en av förra årets storsäljare.
Foto: pressbilder Lönneberga

Säsongsnyheterna
Lönnebergas grillsortiment utökas med två färdigmarinerade bröstfiléer, lårfilé, innerfilé, vingetter & drumetter samt för första gången kycklingben. Precis som övrigt sortiment är de marinerade med färska örter och kryddor.
Bröstfilé: Gremolata Dragon & CitronInnerfilé: Asiatisk BBQ med smak av ingefära, chili & honung.Lårfilé: ChipotleKycklingben: Grillkrydda med paprika Örter och spiskummin
Alla kycklingprodukter är 100% svensk kyckling märkta med gula pippin från Svensk Fågel.

60

INGREDIENSER

480 g kycklingspett jalapeno och vitlök, lönneberga (1 förp)
Bulgursalladen
2 msk rapsolja
2 msk tomatpuré
1 tsk torkad basilika
4 dl bulgur
vatten till fyra deciliter bulgur enligt instruktionen på förpackningen

Grönsakshack
1 st rödlök
1 st röd paprika
0.5 gurka
150 g cocktailtomater
200 g bladpersilja

Smaka av hacket med:
1 citron, saften av
0.5 dl olivolja

salt

Vitlökskräm
2 dl smetana
2 klyftor vitlök
1 msk olivolja
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Bulgursalladen1. Fräs tomatpurén i en kastrull tillsammans med rapsolja och basilika i två minuter. 2. Tillsätt mängden vatten till fyra deciliter bulgur enligt förpackningen. 3. Koka upp tomatbuljongen och häll i bulgur. Lägg på ett lock. 4. Stäng av värmen och låt stå i 10 minuter tills bulguren svält upp och allt vatten absorberats. 5. Lyft av locket och låt svalna lite. 6. Finhacka alla grönsakerna och lägg i en stor skål. 7. Smaka av grönsakerna med citronsaften, olivolja och salt. 8. Vänd sedan ner ljummen tomatbulgur.

2. VitlökskrämenBlanda smetana med riven vitlök och några nypor salt. Ringla över olivoljan.

3. KycklingenGrilla kycklingspetten enligt anvisning på förpackningen.

4. ServeringenServera spetten med den tomatdoftande bulgursalladen och len vitlökskräm.