KÖTT

Marockansk kyckling

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

45

En härlig kycklingrätt som får oss att färdas till varmare breddgrader.

Lätt att kombinera med många olika tillbehör beroende på vilken känsla man vill att rätten ska ha. Med couscous och en god sallad får du en underbar sommarrätt medan du med rostade grönsker får en robust rätt lämplig för vinterhalvåret.

INGREDIENSER

700 g kycklingbröst
1 st vita underdelen på en purjolök
0.5 dl färskt hackad persilja
0.5 dl färskt hackad koriander
1 msk paprikapulver
2 klyfta pressad vitlök
1.25 dl extra virgin olivolja
1 msk mald kummin
2 krm cayennepeppar
2 krm gurkmeja
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka den vita delen av purjolöken och lägg i en matberedare. Du behöver lite drygt en halv deciliter hackad purjolök.
2. Lägg i allt utom kycklingen i matberedaren och mixa tills du har fått en slät röra.
3. Massera in kycklingbrösten med kryddröran och låt stå i minst 30 minuter.
4. Grilla eller stek kycklingen tills den är färdig. Tycker du att det är svårt att få kycklingen saftig kan du steka snabbt på hög värme och sedan låta kyckligen bli klar i ugnen.
5. Servera tillsammans med couscous eller rostade rotfrukter beroende på vilken känsla du vill att rätten ska få.