KYCKLING

Sommarkyckling

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

45

Sommarkyckling med coleslaw, potatisspett och rosmarinolja.

Christin Kashou, vinnare av Sveriges mästerkock 2021, har skapat fem härliga kycklingrecept med Lönnebergas kycklingnyheter till årets grillasäsong. 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 & Citron
Innerfilé: Asiatisk BBQ med smak av ingefära, chili & honung.
Lårfilé: Chipotle
Kycklingben: Grillkrydda med paprika Örter och spiskummin
Alla kycklingprodukter är 100% svensk kyckling märkta med gula pippin från Svensk Fågel.
Pressbild: Lönneberga

INGREDIENSER

1 kg kycklingben grillkrydda, lönneberga (1 förp)
700 g nypotatis

Rosmarinolja
1 kruka rosmarin
2 klyftor vitlök
1 dl olivolja
salt
svartpeppar

Coleslaw
0.5 spetskål
2 st morötter
3 msk majonäs
1 msk japansk soja
1 krm salt
1 krm socker

GÖR SÅ HÄR

1. RosmarinoljanFinhacka rosmarin och lägg i en skål. Riv i vitlöksklyftorna och blanda med olivoljan. Smaka av med salt och svartpeppar och ställ åt sidan.

2. PotatisspettetKoka potatisen nästan klar. Behåll lite kärna i mitten eftersom potatisen ska grillas. När potatisarna svalnat trär du upp dem på fyra grillspett. Det går även bra att använda överbliven kokt potatis från kylen. Pensla spetten med rosmarinolja. Grilla dem samtidigt med kycklingen tills de har en fin färg och krispig yta.

3. ColeslawStrimla spetskålen och morötterna tunt. Blanda majonnäs, soja, socker och salt i en skål. Smaka av. Vänd sedan ner strimlorna av spetskål och morot. Låt salladen stå en stund för smakerna att mogna innan servering.

4. KycklingGrilla kycklingbenen enligt instruktionen på förpackningen.

5. ServeringenPensla spetten rikligt med rosmarinolja och servera dem med de nygrillade kycklingbenen och kålsalladen.