

Grillspyd med marineret kylling

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Velegnet på grill

Ingredienser

300 g. kyllingeinderlår

1 stort rødløg

8 cherrytomater

1 stor rød peberfrugt

8 champignons

Marinade

1 dl. ketchup

1 fed hvidløg

2 spsk. brun farin

1 tsk. salt

1 tsk. paprika

½ tsk. hvidløgpulver

1 tsk. chilipulver

Beskrivelse

Marinering:

Bland ketchup sammen med den brune farin i en skål. Pres hvidløgsfedet i og rør det godt rundt i blandingen. Tilsæt krydderierne og bland det grundigt.

Kom kyllingeinderlårene i og rør rundt således alle stykkerne er godt dækket af marinaden. Lad marinaden trække i køleskabet i mindst et par timer.

Forberedelse af spyddene:

Vask og skær cherrytomater, champignons og peberfrugten. Skær peberfrugten i mundrette stykker. Skær rødløget i både og split lagene ad.

Fordel alle delene på 4 grillspyd

Tilberedning:

Grill dem ved direkte varme på en grill i ca. 10 minutter eller indtil kyllingerne er gennemstegte.