



Foto: Kronfågel

Chicken Cajun med grillade grönsaker

Ingredienser 4 portioner

8 st	kycklingben, färska
2 st	citroner, i halvor
4 st	majskolvar, från burk
2 st	sötpotatisar, skivade
3 msk	smör, smält
3 tsk	spiskummin
1,5 tsk	chilipeppar

Tillagning

- 1 Tänd grillen i god tid och vänta tills ett lager vit aska täcker grillkolen.
- 2 Smält smöret på grillen i en liten aluminiumform (typ sådan du använder att frysa in mat i). Rör ner spiskummin och chilipeppar i det smälta smöret.
- 3 Pensla kycklingbenen runt om med kryddsmöret och grilla enligt anvisning på förpackningen.
- 4 Grilla de skivade sötpotatisarna i 10 minuter på varje sida och majsen och citronhalvorna tills de får färg. Pensla grönsakerna med kryddsmöret och grilla ytterligare någon minut.