



Foto: Ulf Svensson

## **Grillade kycklingklubbor med sallad och salsa**

### Ingredienser 4 personer

4 st	kycklingklubbor
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Marinad

1 msk	olja
1 dl	ajvar relish, (mild)

### Tillbehör

1 st	gazpachosalsa
1 st	fänkålssallad

### **Tillagning**

Här marineras kycklingklubbarna i paprikaröran ajvar relish som finns på burk i butikshyllan. Låt gärna kycklingen dra åt sig smakerna en stund innan den läggs på grillen. Och glöm inte att tända grillen i god tid!

1. Salta och peppra kycklingklubbarna.
2. Blanda ingredienserna till marinaden i en skål. Lägg i klubbarna och vänd runt dem i marinaden. Låt dem ligga i minst 30 min.
3. Ta upp kycklingen ur marinaden och grilla klubbarna så att de får vacker färg på båda sidor. Lägg på lock och grilla ca 30 min. Vänd dem då och då. Skär ett snitt i låret, kycklingen är genomstekt när köttsaften är klar. Eller kontrollera med en stektermometer att innetemperaturen är 70°.