



Foto: Thomas Carlén

Grillade kycklingspett

Ingredienser 8 - 10 personer

1 kilo kycklinglårfilé
grillspett

Marinad:

1 påse grillmarinad med chili
2 msk olivolja
1 tsk paprikapulver, gärna spanskt
0,5 st citron, rivet skal
2 krm svartpeppar, nymald

Tillagning

1. Skär lårfiléerna i åtta bitar vardera. Lägg grillspett i vatten.
2. Blanda marinaden från påsen med olivolja, paprikapulver, citronskal och svartpeppar i en bunke. Lägg ner kycklingköttet och rör om. Låt marinera cirka 1 timme.
3. Trä köttet på dubbla spett och grilla köttet runtom över glöd eller under grillelementet i ugnen vid 250 grader, cirka 6–8 minuter totalt.