



Kycklingben med två marinader

Ingredienser 10 personer

4 kg kycklingben, 2-3 per person

Asiatisk marinad

1 dl teriyakimarinad (från flaska)

2 msk flytande honung

1 tsk salt

0,5 tsk sambal oelek

Sydamerikansk marinad

2 st lime, saft och skal av

1 tsk mald spiskummin

1 msk paprikapulver

2 krm cayennepeppar

1 tsk salt

0,5 dl majsolja

Tillagning

Två smakmässigt olika marinerade kycklingben serveras med "foliehandtag". Då går de lätt att äta.

1. Asiatisk marinad: Blanda ihop ingredienserna i en bunke. Ställ åt sidan.

2. Sydamerikansk marinad: Tvätta limefrukterna under rinnande vatten, riv av skalet på fina sidan av ett rivjärn, dela limefrukterna och pressa ur saften i en bunke. Tillsätt skal, kryddor och salt, blanda dem väl med limesaften. Häll i oljan under omrörning.

3. Dela upp kycklingklubbarna i 2 dubbla plastpåsar. Häll över marinaderna i respektive påse. Blanda väl så att marinaden täcker kycklingen ordentligt. Lägg kycklingen svalta minst 1 timme så att den hinner drar åt sig marinaden, vänd påsarna då och då.

4. Sätt ugnen på 200°. Placera de olika kycklingsorterna på 2 ugnssäkra fat eller långpannor. Häll över resterande marinad.

5. Stek kycklingen ca 30 min. Pensla den med marinaden som ligger i botten av formen var 10:e minut så att skinnet blir knaprigt och får fin färg. Låt kycklingen svalna.

6. Riv eller klipp ut folieremсор till alla kycklingben (ca 10x3 cm) och linda dem runt den smalaste delen av benet.