



Libanesisk grillkyckling

Ingredienser 10 personer

700 g kycklingfiléer

Marinad

1 st vitlösklyfta, pressad
1 tsk grillkrydda
1 tsk paprikapulver
2 st tomat, hackade
1 st citron, pressad saft av
1 tsk salt
2 msk rapsolja

Servering

vitlökscrème

Tillagning

Shish tawok

Kycklingen blir saftig och mör när den får ligga i marinad.

1. Skär kycklingfiléerna i bitar. Blanda samman marinaden och låt kycklingen marinera 4-8 timmar.

2. Sätt ugnen på högsta värme och grill. Trä upp kycklingbitarna på grillspett och grilla ca 10 min, vänd efter halva tiden. Se till att all kyckling är väl genomstekt. Servera med vitlökscrème.