

Oppskrift

## Kyllingspyd med søtpotet- og basilikumtimbal



1

Lag en marinade av olje, persille og soyasaus. Skjær kyllinglår på langs og hell over marinaden og la de marinere i 30 minutter.

2

Tre de så på spyd som stekes i panne til de blir gjennomstekte. Skjær tomater og løk i passende biter og lag en salat. Ha gjerne noen dråper olje og sitron over.

3

Sett ovnen på 170 °C. Smør timbal- eller muffinsformer godt. Skrell og kutt søtpoteter i terninger og kok dem møre. Mos de og bland inn resten av ingrediensene, og fyll de i formene. Stekes i ca. 30 minutter nederst i ovnen til de er faste.

4

Servér kyllingspydene med tomatsalat, søtpotet- og basilikumtimbal og gjerne BBQ-saus til.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 2kg Enh



## Ingredienser

Prior kyllinglår utbenet	500 g
Olivenolje	1 dl
Bladpersille, finhakket	1 ss
Soyasaus	2 ss
Cherrytomater	300 g
Rødløk	50 g
Olivenolje	2 ss
<b>Søtpotet-og basilikumtimbal</b>	
Søtpotet	300 g
Smøreost	150 g
Fløte	1 dl
Sitron, saften	0,5 stk
Prior Egg	1 stk
Basilikum, finhakket	2 ss
Salt og pepper	