

Oppskrift

Mexican BBQ: Grillede kylling lollipop med mango og chili



1

Kjør mangokjøtt til puré og press hvitløken.

Ha i en kjele med resten av ingrediensene og 2 dl vann. Kok opp og la småkoke i 20 minutter. Smak til med mer salt eller chilisaus. Sett til side.

2

Trim enden av lårbeinet på kyllingen. Gni kyllingen inn med litt vegetabilsk olje.

Grill på direkte varme, ca. 15-20 minutter, snu underveis.

Server med mango- og chilisaus.

Ingredienser

Prior Kylling lårklubber 1 kg

Saus

Mango 1 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Ingefær, revet 1 ss

"Hot habanero" chilisaus 2 ss

Soyasaus 2 ss