



GRILLADE KYCKLINGSPETT med chili, honung, lime, potatissallad

Smakrikt, snabbt och somrigt – med balans mellan söt honung, hetta och fräschör.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 35 minuter
+ tid för marinerering

400 g kycklinglårfilé
2 msk honung
1 tsk chiliflakes
1 msk limejuice
1 tsk soja
1 msk olja
600 g potatis
1 dl crème fraîche
1 lime, skal och saft
1 tsk honung
1 dl färska örter
(persilja, basilika)
Salt, nymald svartpeppar



Gör så här:

1. Skär kycklingen i 3x3 cm bitar. Blanda honung, chiliflakes, limejuice, soja och olja till en glaze. Blanda med kycklingen i en bunke och marinera minst 20 minuter..
2. Tvätta potatisen och dela i kvartar. Koka i lättsaltat vatten. Blanda crème fraîche med finhackade örter, limesaft och -skal samt honung. Smaka av med salt och peppar. Häll av vattnet. Blanda den varma potatisen med såsen.
3. Grilla eller stek kycklingspetten ca 10–12 min, vänd ofta och pensla med mer glaze.