

Lårmix med vinagretta og mango

4 Portioner

1 bakke Danpo Lårmix BBQ

Vinaigrette

1,5 dl neutral olie

1/2 dl hvidvinseddike

1 spsk. mild sennep

1 finthakket skalotteløg

finthakket purløg

2 spsk. hakkede kapers

Mangosalsa

2 modne mangoer

2 tomater

1 grøn peberfrugt

1 finthakket skalotteløg

Frisk chili efter smag og temperament

evt. frisk koriander

Tilberedning

Skær dybe snit i kyllingestykkerne – helt ind til benet.

Grill dem eller steg dem ca. 25 minutter i ovnen ved 200°.

Vinaigrette: Pisk alt sammen og kom et par skefulde over den varme kylling ved servering.

Mangosalsa: Skær mango, tomater og peberfrugt i tern og vend alt sammen med finthakket løg og chili. Vend evt. friske korianderblade i og server til den stegte kylling med vinaigrette.

