

# Hel kylling med BBQ, gulerodsfritter, chipotle-lime mayo, melonsalat og hvidløgsbrød

4 portioner

## Ingredienser

### Kylling

1 hel kylling med BBQ

### Hvidløgsbrød

10 g gær

2 ½ dl. lunkent vand

1 tsk. salt

1 spsk. olie

Ca. 300 g hvedemel

2- 3 fed hvidløg

50 g smør (stuetemperatur)

1 tsk. oregano

2 spsk. frisk basilikum

### Gulerodsfritter

8 gulerødder, gerne i forskellige farver

½ spsk. olie

½ tsk. salt

1 spsk. hakket persille

### Chipotle-lime mayo

1 dl. mayonnaise

1 spsk. chipotle chilisaucé

2 tsk. fintrevet limeskal

1 tsk. salt

### Melonsalat

300 g vandmelon

300 g tomat

10-12 radiser

1 bdt. brøndkarse

100 g frisk mozzarella

1 dl. persille

½ dl. mynte

1 spsk. harissa



## Tilberedning:

### Kylling

Tilbered kylling med BBQ efter anvisning på emballagen.

### Hvidløgsbrød

Udrør gær i vandet, tilsæt salt, olie og halvdelen af hvedemelet og rør det hele godt sammen. Tilsæt resten af hvedemelet lidt ad gangen og rør godt, gerne på maskine i ca. 10 minutter. Når dejen er blød og smidig, og ikke klistrer, stilles den til hævnning ca. 1 time. Del dejen i to stykker og rul dem tyndt ud (som en pizzabund).

Riv hvidløget meget fint og rør det godt sammen med smør og oregano og fordel smørret på bundene. Bag brødene i ovnen (250°C) eller på grill på f.eks. en pizzasten ved høj varme, til de er sprøde og gyldne, ca. 5-10 minutter. Drys med friskhakket basilikum ved servering og skær brødene i ud (som pizza-slices).

### Gulerodsfritter

Flæk gulerødderne på langs og pensl med olie.

Grill gulerødderne ved høj varme, til de har taget lidt farve. Tag dem af varmen og drys med salt og hakket persille.

### Chipotle-lime mayo

Rør mayonnaise med chipotle chilisaucé, limeskal og salt, og lad mayo'en trække mindst 20 minutter inden servering.

### Melonsalat

1 fed hvidløg  
½ dl. olie

Skær vandmelon og tomater i tern og radiser i tynde skiver. Hak brøndkarse og smuldr den friske mozzarella. Skær persille og mynte i strimler. Bland det hele godt sammen og anret i et fad.

Rør harissa med presset hvidløg og olie og dryp over melon-salaten, eller server det som tilbehør til salaten.

Server hel kylling med BBQ med gulerodsfritter, chipotle-lime mayo, melonsalat med harissa-olie og hvidløgsbrød.