

# Etiopisk BBQ rub

## Ingredienser:

1-2 kardemommekapsler  
1-2 nelliker  
1 tsk. korianderfrø  
½ tsk. tørrede chiliflager  
½ tsk. sort peber  
2 tsk. karry  
2 tsk. paprika  
2 tsk. løgpulver  
1 tsk. ingefær  
¼ tsk. allehånde  
1 tsk. stødt kanel  
2 tsk. salt



## Fremgangsmåde:

Kom kardemommekapsler, nelliker, koriander og tørrede chiliflager i en morter og mal til fint pulver. Bland med de øvrige krydderier og drys kyllingen med rub. Lad kyllingen trække ½-1 time inden stegning.