

Tandoori & sort sesam rub

Ingredienser:

3 stk. kardemommekapsler
2 nelliker
1 tsk. spidskommen
½ tsk. korianderfrø
2 spsk. sort sesam
1 spsk. sød paprika
1 tsk. karry
½ tsk. sort peber
½ tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt ingefær



Fremgangsmåde:

Kom kardemommekapsler, nelliker, spidskommen og koriander i en morter og mal til fint pulver. Bland med sort sesam og resten af krydderierne. Drys kyllingen med rub og lad den trække ½-1 time inden stegning.