

Barbeque hele kyllingelår med cheddar kartofler og majssalsa

4 portioner

Ingredienser

4 hele Danpo kyllingelår
2-3 store skrubbete kartofler
1-2 spsk olie
1 tsk chili krydderiblanding
75 g revet cheddar
Salt, peber
2 tomater
2 forårsløg
1 chili
1 dl majskeer
1 håndfuld friske korianderblade

Tilberedning

Steg kyllingen som anvist på emballagen.
Skær kartoflerne i både og vend dem i olie.
Læg kartoflerne i et ovnfast fad og drys med
chilikrydderi, cheddar, salt og peber.
Bag kartoflerne sammen med kyllingen i ca. 40
min.
Hak tomaterne groft og bland med snittede
forårsløg samt hakket chili uden kerner.
Bland med majskeer, krydr med salt og peber
og drys med koriander.

Velbekomme.

