

Barbeque kyllingelår med ovnbagte kartofler og broccolisalat

4 portioner

Ingredienser

800 g Danpo kyllingelår

Barbequedressing:

1 dl olie

2 fed hvidløg

1 finthakket løg

6 spsk tomatketchup

1 spsk eddike

100g mørk farin

2 spsk karry

Chili og tabasco (efter smag)

Salt og peber

Broccolisalat

1 bundt broccoli

5 spsk creme fraiche

1 spsk mayonaise

1 spsk honning

1 hakket løg

25 g peanuts

Eddike

Salt og peber

3 spsk. rosiner

Tilbehør:

Ovnbagte eller kogte kartofler

Tilberedning

Brun kyllingelårene på en pande i lidt olie og læg dem i et ildfast fad.

Pisk alle ingredienserne til barbequedressing sammen og fordel det over kyllingelårene. Steg lårene i ovnen ved 180° C i ca. 45 minutter.

Broccoliien plukkes i små buketter. Resten af ingredienser blandes og smages til med salt, peber og lidt eddike. Vend broccoliien i cremen, og lad det trække mindst 30 minutter. Server salaten til kyllingelårene sammen med ovnbagte eller kogte kartofler.



Velkomme.