

Spansk Barbequekylling

4 portioner

Ingredienser

6-8 kyllingeoverlår
2 rødløg
2 peberfrugter, gerne forskellige
1/4 kg små cherry tomater
4 fed hakket hvidløg
100 g oliven, sorte og grønne
Salt, peber

Tilberedning

Læg kyllingeoverlårerne i et fad.

Skær rødløgene i smalle både og peberfrugterne i tern.

Læg løg, peberfrugt, tomater, hvidløg og oliven ved kyllingen og krydr med salt og peber

Sæt fadet i ovnen og steg kyllingen som anvist på emballagen.

Drys med hakket persille og server med brød, ris eller kartofler.

