

Barbeque kyllingelår med ovnbagte kartofler og broccolisalat

10 portioner

Ingredienser

1750g Danpo kyllingelår

Barbequedressing:

2 dl olie

4 fed hvidløg

2 finthakket løg

12 spsk tomatketchup

2,5 spsk eddike

250g mørk farin

4 spsk karry

Chili og tabasco (efter smag)

Salt og peber

Broccolisalat

2-3 bundt broccoli

15 spsk creme fraiche

3 spsk mayonaise

3 spsk honning

2 hakket løg

75 g peanuts

Eddike

Salt og peber

Rosiner

Tibehør:

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.

Broccoli plukkes i små buketter. Resten af ingredienser blandes og smages til med salt, peber og lidt eddike. Vend broccoli i cremen, og lad det trække mindst 30 minutter.



Server salaten til kyllingelårene sammen med
ovnbagte eller kogte kartofler.

Velbekomme.