

# Grillet kyllingespyd med majssalsa og avocadocreme

10 portioner

## Ingredienser

20-30 stk. Danpo kyllinge inderfilet  
20-30 træspyd  
Salt og peber  
Oliven- eller rapsolie  
5-8 friske majscolber eller 1250 g frosne majs  
2½ rødløg  
5 røde peberfrugter  
2½ agurk  
5 tomater  
2½ lille rød chili  
2½ bundt frisk koriander  
Saft og skal fra 7-8 limefrugter  
5 avocado

## Tilberedning

Træspyd lægges i koldt vand (mindst ½ time før de skal bruges). Tænd op i grillen.

Til salsaen skrælles majscolberne, majskerne skæres fra majsstokken (hvis der bruges frosne majs, skal de være optøet og godt afdryppet). Rist majskerne på en tør pande ved middel varme, afkøles. Skær peberfrugt, tomat, agurk og rødløg i tern og bland dem med majsene i en skål. Tilsæt fintsnittet chili og koriander og smag til med saft og skal af 2 limefrugter.

Advocadoerne skrælles, sten fjernes. Advocadoerne moses med saften fra 1 limefrugt og smages til med salt.

Kyllinge inderfileterne trækkes på træspyd. Pensles med olie. Krydres med salt, peber og grilles ca. 5 min. Vendes ofte så de får fine grillstriber. Brug evt. et stegetermometer, kødet skal på den tykkeste del være ca. 70°C. Lægges over på et fad og afkøles et par minutter inden serveringen.

Serveres med salsa og advocadocreme. Der kan også serveres salsachips til.

