



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet kylling med aubergine og tahin

Kartofler

400 g kartofler, små
1 pk bredbladet persille
1 tsk smør* ^b

Aubergine

1 stk aubergine
1½ fed hvidløg
1 spsk olivenolie ^b

Kylling

280 g kyllingebryst
½ pose ras el hanout
½ stk citron

Tahin-dressing

½ pk mynte, frisk
½ bæger yoghurt naturel
1 spsk tahin
hvidløg
1 spsk citronsaft

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill ellers tænd ovnen og varm op til 200° varmluft.
2. **Kartofler: Grill:** Bland kartoflerne med lidt olie, salt og peber. Læg dem i en alubakke eller pak dem i pakker med dobbelt stanniol og grill på indirekte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Gryde:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Aubergine:** Del aubergine på langs og rids kødet i tern. Pil og pres hvidløg og bland halvdelen (gem resten til senere) med olivenolie og pensl auberginerne. Krydr med salt, peber og lidt sukker. **Grill:** Steg på indirekte varme til de er møre **Ovn:** Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag ca. 25 min.
4. **Kylling:** Del kyllingebryst på langs. Krydr med salt, peber, ras el hanout og riv citronskal over. **Grill:** Steg på direkte varme ca. 5 min. på hver side. **Pande:** Varm en (grill)pande op til middelhøj varme med lidt olivenolie. Steg kyllingen lige som på grill.
5. **Tahin-dressing:** Skyl og hak mynte fint. Bland det med yoghurt, tahin og resten af hvidløget og smag til med lidt citronsaft, salt og peber.
6. **Anret:** Skyl persillen og hak fint. Skær resten af citronen i både. Bland de færdige kartofler med smør, persille, salt og peber. Kom tahin-dressing på de bagte auberginer og server med kylling, kartofler og citronbåde.