



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingspyd i krydret barbecuesaus med ris og ruccola- og granateplesalat

Kyllingspyd

1 pakke barbecuesaus
1 pakke røkt paprikakrydder
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
4–6 stk grillspyd

Ris

135 g jasminris

Ruccola- og granateplesalat

60 g ruccola
1 bunt koriander
1 stk granateple
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ pakke chiliflak
1 ss olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kyllingspyd:** Bland sammen barbecuesausen og det røkte paprikakrydderet i en skål (se tips). Del kyllingen i to på langs og bland kyllingen inn i sausen. Tre kyllingen på grillspydene, og fordel spydene på et stekebrett med bakepapir. Stek kyllingen i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomstekt.

3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

4. **Ruccola- og granateplesalat:** Skyll ruccolaen og korianderen. Grovhakk korianderen. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og breek granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene. Bland alt sammen i en serveringsskål, og vend inn 1 ss olivenolje og eddiken. Smak til med chiliflakene, salt og pepper.