



BBQ-kyllingekøller med broccolisalat og stegte kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
 600 g bbq kyllingekøller
 ½ tsk røget paprika
 1 stk broccoli
 1 dl creme fraiche 18%
 ¾ spsk æbleeddike
 ½ stk rødløg
 1 pakke feta

Det skal du selv have

salt ^b
 peber ^b
 sukker ^b
 olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Stegte kartofler:** Bland kartoflerne med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i 2 pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20-25 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem ca. 20 min.
3. **BBQ-kyllingekøller:** Krydr kyllingen med røget paprika **Grill:** Læg dem i en foliebakke eller på staniol og grill 15 min. sammen med kartoflerne på direkte varme. **Ovn:** Kom dem i ovnen sammen med kartoflerne, når der er 15 min tilbage af tilberedningen og skru op på 220°C.
4. **Broccoli:** Del broccolien i mindre buketter og læg dem i en skål **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog vand og hæld over broccolien og lad det trække et par min. Hæld vandet fra.
5. **Dressing:** Rør creme fraiche med æbleeddike, ½ tsk sukker, lidt salt og peber. Smag den evt. til med lidt ekstra sukker.
6. **Broccolisalat:** Pil og hak løg fint. Bland løg og broccoli med dressingen.
7. Fordel smuldret feta over de stegte kartofler. Servér kyllingekøller med kartofler og broccolisalat.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.