



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrongrillad kyckling med rostat vitlökssmör och mango- och fetaostsalsa

Tillbehör

Bulgur 125 g

Rostat vitlök- & citronsmör

Vitlök 2 klyftor

● Smör 25 g

Citron, zest 1 st

● Salt ½ krm

Citrongrillad kyckling

Citron, saft 1 st

Vitlök 1 klyfta

● Salt ½ tsk

Kycklinglårfile 300 g

Mango- & fetaostsalsa

Mango 1 st

Rödlök 1 st

Fetaost 50 g

Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse

● Salt ¾ krm

Jalapeño ½ st

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar

1. Vill ni grilla, tänd grillen.

2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

3. **Rostat vitlök- och citronsmör:** Bryn pressad vitlök i en liten kastrull med lite olivolja tills vitlöken är gyllenbrun. Lägg över i en liten skål. Tillsätt smör, finrivet citronskal, salt och lite nymald svartpeppar. Mosa ihop allt med en gaffel.

4. **Citrongrillad kyckling:** Blanda pressad saft från den använda citronen, lite olivolja, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Lägg ner kycklinglårfile och låt marinera 10-15 min.

5. **Mango- & fetaostsalsa:** Skala och skär mango i tärningar. Finhacka rödlök och smula fetaost. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger och salt. Halvera och kärna ur jalapeño. Skär sedan i tunna skivor. Färsk jalapeño kan variera i styrka så använd lite i taget för att få lagom hetta i salsan.

6. **Citrongrillad kyckling:** Grilla kycklingen ca 4 min per sida, tills kycklingen är helt genomstekt. Om ni inte grillar så stek kycklingen i en stekpanna istället.

7. Servera nygrillad kyckling med rostat vitlökssmör, mango- och fetaostsalsa och bulgur.