



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

BBQ kyllingekøller med majscolber, purløgsdressing og gnavegrønt

Majscolber

2 stk majscolber, forkogte
½ spsk smør ^b
salt ^b
peber ^b

BBQ kyllingekøller

600 g bbq kyllingekøller
½ pose bbq-sauce
½ pose srirachasauce
½ spsk hvidvinseddike
1 fed hvidløg
1 spsk smør ^b

Purløgsdressing

½ pk purløg, frisk
1 dl creme fraiche 18%
½ pose mayonnaise
salt ^b
peber ^b

Gnavegrønt

1 stk gulerod
1 stk rød peber
1 stilk bladselleri

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft). Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Majscolber:** Pak majscolberne ud og del dem i to.
Grill: Grill ved middelhøj varme ca. 10 min. Penst dem med smør undervejs og krydr med salt og peber. Vend dem ofte. **Ovn:** Pak colberne ind i staniol med lidt smør, salt og peber. Bag ca. 15 min.
- 3. BBQ kyllingekøller Grill:** Læg BBQ køllerne i en foliebakke eller på staniol og grill ca. 15 min. på direkte varme. Vend dem undervejs. **Ovn:** Kom BBQ køllerne i ovnen og bag i ca. 15 min. Vend dem undervejs.
Marinade: Smelt smør og bland godt sammen med BBQ sauce, srirachasauce, eddike og presset hvidløg. Vend køllerne i marinaden og grill/steg i videre 3 min.
- 4. Purløgsdressing:** Skær/klip purløg fint og bland med creme fraiche og mayonnaise. Smag til med salt og peber.
- 5. Gnavegrønt:** Skær gulerod, peberfrugt og bladselleri i stave.
- 6. Servering:** Servér BBQ køller med majscolber og gnavegrønt med purløgsdressing at dyppe i.