



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad kyckling med mango hotsauce, rostad potatis och pimientos de padrón

## Rostad potatis

Potatis 400 g  
● Bakplåtspapper 1 st

## Mango hotsauce

Mangopuré 1 förp  
Sweet chilisås 1 förp  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

## Tomatsallad

Tomat 1 st  
Rödlök 1 st  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

## Grillad kyckling

Kycklinglårfile 300 g  
● Salt ½ tsk

## Pimientos de padrón

Pimientos de padrón 1 förp

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas. Tänd grillen om du vill grilla!
2. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
3. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20-25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.
4. **Mango hotsauce:** Blanda mangopuré med sweet chilisås och vitvinsvinäger i en skål. Smaka av med lite salt.
5. **Tomatsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Finhacka rödlök. Lägg allt i en skål. Blanda ner vitvinsvinäger, lite salt, nymald svartpeppar och olivolja.
6. **Grillad kyckling:** Krydda kycklinglårfile med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla eller stek kycklingen ca 3 min per sida. Tillaga sedan klart på indirekt värme (se tips) ca 8-10 min, tills den är helt genomstekt. Om ni inte grillar, tillaga klart kycklingen i nedre delen av ugnen.
7. **Pimientos de padrón:** Grilla pimientos de padrón ca 2-3 min, tills de mjuknat och fått fin färg. Ringla över lite olivolja och salt.
8. **Servering:** Servera grillad kyckling med pimientos de padrón, rostad potatis, tomatsallad och mango hotsauce.

**TIPS!** Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart kycklingen på sidan utan glöd, under lock.