



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

BBQ-kyllingekøller med salsaghurt og ris

Ris

135 g basmatiris

BBQ kyllingekøller

600 g bbq kyllingekøller

Salat

1 stk skoleagurk

½ stk rødløg

1 dåse majskeer

50 g salatmix napolitana

Salsaghurt

1 dl græsk yoghurt

½ pose tomatalsa

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **BBQ kyllingekøller:** Læg kyllingelårene i et rummeligt ovnfast fad og varm dem i ovnen ca. 15 min.
4. **Salat:** Skyl og skær agurk i tern. Skær rødløg i tynde skiver. Hæld lagen fra majsene og bland det hele med salatblandingen i en salatskål.
5. **Salsaghurt:** Bland græsk yoghurt og tomatalsa i en lille skål.
6. **Servering:** Servér kyllingekøllerne med basmatiris, salat og salsaghurt til.