



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

BBQ kyllingelår med coleslaw og grovfritter

Grovfritter

400 g kartofler, medium

BBQ kyllingelår

600 g bbq kyllingekøller

Coleslaw

1 dl creme fraiche 18%
½ spsk hvidvinseddike
200 g coleslaw-blanding
⅔ stk æble
1 tsk sukker ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^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. **Grovfritter:** Skær kartoflerne i smalle både og bland med lidt olie, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i dobbelt stanniol og grill på indirekte varme ca. 15 min. under låg. Herefter ca. 3-4 min. på direkte varme, så de får god farve. Vend under vejs. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
3. **BBQ kyllingelår:** **Grill:** Læg kyllingekøllerne på grillen på indirekte varme og grill 10-12 min. Brug resten af marinaden fra posen til at pensle kyllingen undervejs. Giv dem 3-4 min. på direkte varme sammen med kartoflerne til sidst, så de får noget mere farve. **Ovn:** Kom kylling med marinade i et ovnfast fad og varm i ovnen 10-15 min.
4. **Coleslaw:** Rør creme fraiche med eddike, sukker, lidt salt og peber og bland i coleslaw-blandingen. Del æble i kvarte, fjern kernehus og riv dem groft og bland med coleslaw.
5. Servér grillede kyllingelår med coleslaw og fritter.