



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marinert kyllingbryst med grillet squash og brød, tomat- og mozzarellasalat og ajvarsaus

Grillet kylling og squash

420 g kyllingbryst med skinn
1 stk kinesisk hvitløk
½ stk sitron
1 stk squash

Tomat- og mozzarellasalat

1 stk tomat
50 g ruccola
1 stk rødlok
1 pakke fersk mozzarella

Servering

2 stk rustikke multibrød
½ stk sitron
½ pakke ajvar

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 olivenolje

- 1** Varm opp grillen. Hvis du bruker en kullgrill, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsoner med direkte varme, og én med indirekte varme. Det er lettere å kontrollere varmen med gassgrill. Koble ut en av brennerne slik at du har en sone som ikke er fullt så varm.
- 2 Grillet kylling og squash:** Skjær kyllingen i tykke strimler på langs. Skrell hvitløken, og skyll sitronen godt. Riv hvitløken og skallet av halve sitronen (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Del sitronen i båter. Bland sammen kyllingen, hvitløken, sitronskallet, saft fra halve sitronen og litt olje i en bolle. Krydre med salt og pepper, og mariner kyllingen mens du varmer opp grillen. Skyll og kutt squashen i skiver på langs. Pensle squashen med olje.
- 3 Grillet kylling og squash, fortsettelse:** Grill kyllingen og squashen over den direkte varmen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til kyllingen er gjennomstekt, og squashen har pene grillstriper.
- 4 Tomat- og mozzarellasalat:** Skyll tomaten og ruccolaen. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt tomaten i tynne skiver. Sil laken av mozzarellaen, del den i to, og så i skiver. Legg tomaten, løken og mozzarellaen lagvis på et serveringsfat, og topp med ruccolaen. Drypp over litt olivenolje, og krydre med salt og pepper.
- 5 Servering:** Varm multibrødene over den indirekte varmen, i 2–3 minutter før servering. Server sitronbåtene og ajvarsausen til retten.