



Kycklingspett Med Vitlök (4 personer)

Preparation

Lägg kycklingen i en bunke och strö på rub. Arbeta in kryddan i köttet och trä upp kycklinglåren på dubbla grillspett.

Blanda samman gurka, yoghurt, vitlök och olivolja, smaka av med salt och svartpeppar.

Grilla kycklingen på medelvarm grill och skär den sedan mellan spetten.

Servera med tzatziki och tomat sallad.



Produkter

kycklinglårfile	600-800g
Caj P. Rub Roast Garlic	1 påse
grillspett, blötlagda om de är av trä	8 st
gurka, riven och avrunnen	2 dl
grekisk yoghurt	1 dl
vitlök, riven	1-3 tsk
olivolja	1 msk
tomat, rödlök, spenat och vinegrette	

*Allergener