HAUGEN-GRUPPEN

Smoke chipotle kyckling (4 personer)

Preparation

Gnid in kycklingen med rub. Grilla på medelvarm grill och låt det vila några minuter på skärbrädan. Tärna avokadon, kärna ur och hacka tomaten och finhacka lök och vitlök. Lägg allt samman i en mortel och stöt till en krämig sås. Smaka av med lime, salt och svartpeppar. Grilla korven och hacka dem. Skär kycklingen i skivor och servera tillsammans med potatis, korv och avokadosås.



Produkter

kycklingbröstfiléer med skinn	4 st
Caj P. Rub Smoke Chipotle	2 msk
färsk chorizo	100g
små avokado	2 st
stor tomat	1 st
scharlottenlök	1 st
klyfta vitlök	1 st
pressad lime	1-3 tsk
Bakad potatis till servering	

*Allergens