

Kyllingspyd med chorizo, urter, tomat og vannmelonsalat



Lyst til å servere noe annet enn den vanlige kyllingfileten? Lag grillspyd av kyllingkjøttdeig og overrask vennene dine med noe spennende!

1

Slik gjør du

Ha kyllingkjøttdeig i en bolle sammen med hakket choritzo, og urter. Vend inn et egg og rør det godt sammen. Kutt 8 små bjørkepinner, eller bruk ferdige grillpinner – men husk å legg de i vann litt før bruk. Form pølser rundt pinnene og du har smakfulle spyd til grillen.

2

Del opp grønnsaker, frukt og grill spydene

Del tomater i to og vannmelon i biter og vend det sammen med olivenolje, hakket oregano og saften av lime. Grill spydene og server med en god pesto eller aioli og godt brød. Fetaostkrem er også godt til :)

Produkter i denne oppskriften

Ng Kyllingkjøttdeig U/Salt 400g Enh

Egg 18 M Frittg 53-63g Enh

Ingredienser

Du trenger

kjøttdeig av kylling	1 pk
Chorizo	2 stk
Bladpersille	1 neve
Chorizo	2 stk
Oregano	1 neve
Vannmelon	1 stk
PRIOR egg	1 stk
Cherrytomat	2 pk
Lime	1 stk
Pesto	1 pk
Aioli	1 pk
Olivenolje	
Salt & Pepper	

Allergener

- Egg