

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kyllingspyd med chorizo, urter, tomat og vannmelonsalat

Image not found or type unknown



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 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

Kyllingkjøttdeig uten tilsatt salt

Image not found or type unknown

Prior Ekstra Store Egg Frittgående 10 LXL

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Kjøttdeig 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