KYCKLING

Kycklingspett BBQ & grillad sallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Grillat är väl ändå godast, och den klassiska BBQ-kryddan är svårslagen. Servera dina grillade spett tillsammans med en grillad sallad och en magisk beamayo. Fredagskocken Mattias Larsson har komponerat smakrika och lättlagade grillrecept med Lönnebergas två kycklingnyheter. I detta recept används Lönneberga Kycklingspett Barbeque.

45

INGREDIENSER

1 förpackning lönneberga kycklingspett bbq (á 480 g)

Grillade grönsaker

300 g grön sparris
250 g cocktailtomater
400 g små kokta potatisar
65 g ruccola
olivolja
salt
svartpeppar

Beamayo

1 schalottenlök
1/2 dl vitvinsvinäger
1/2 dl vatten
2 äggulor
1 msk dijonsenap
3 dl naturlig olja
2 msk finhackad dragon
1 msk finhackad persilja
dragon- och persiljestjälkar

GÖR SÅ HÄR

1. Beamayo: skala och finhacka schalottenlöken, lägg i en kastrull tillsammans med vinäger, vatten och stjälkarna från dragonen och persiljan. Koka ner tills cirka 2 msk återstår. Sila reduktionen och låt den svalna.

2. Lägg äggulor, dijonsenap, reduktionen du precis kokat ihop och en rejäl nypa salt i en matberedare.
Starta matberedaren och tillsätt oljan sakta under mixning till en fin majonnäs.
Smaka av med salt och blanda sedan ner de hackade örterna.

3. Kyckling: grilla kycklingen enligt anvisningen på förpackningen.

4. Grillad sallad: ansa sparrisen och blanda med cocktailtomater och potatis.
Häll på lite olja, salt och svartpeppar och rör runt försiktigt. Grilla grönsakerna några minuter till fin grillyta.

5. Servering: fördela de grillade grönsakerna på fyra tallrikar och strö över ruccola. Toppa med kycklingen och en klick beamayo.