

Oppskrift

Kyllingspyd med chorizo, 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

xNg Kyllingkjøttdeig u/Salt 400g 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