

Oppskrift

## Kyllingspyd med søtpotet- og basilikumtimbal



1

Lag en marinade av olje, persille og soyasaus. Skjær kyllinglår på langs og hell over marinaden og la de marinere i 30 minutter.

2

Tre de så på spyd som stekes i panne til de blir gjennomstekte. Skjær tomater og løk i passende biter og lag en salat. Ha gjerne noen dråper olje og sitron over.

3

Sett ovnen på 170 °C. Smør timbal- eller muffinsformer godt. Skrell og kutt søtpoteter i terninger og kok dem møre. Mos de og bland inn resten av ingrediensene, og fyll de i formene. Stekes i ca. 30 minutter nederst i ovnen til de er faste.

4

Servér kyllingspydene med tomatsalat, søtpotet- og basilikumtimbal og gjerne BBQ-saus til.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårfilet 2kg Enh



# Ingredienser

Prior kyllinglår utbenet 500 g

Olivenolje 1 dl

Bladpersille, finhakket 1 ss

Soyasaus 2 ss

Cherrytomater 300 g

Rødløk 50 g

Olivenolje 2 ss

## Søtpotet-og basilikumtimbal

Søtpotet 300 g

Smøreost 150 g

Fløte 1 dl

Sitron, saften 0,5 stk

Prior Egg 1 stk

Basilikum, finhakket 2 ss

Salt og pepper