

Oppskrift

Marinerte BBQ-lårklubber av kylling med frisk salat og ranch-dip



1

Forvarm stekeovn til 200 °C og varm kyllinglårklubbene i 10 minutter.

2

Rens og del selleristenger, ananas og vårløk i mindre biter, og vend i en bolle.

3

Finhakk ingefær og visp det med honning, olivenolje, eplecidereddik og limesaft.
Vend med salaten og sett til side.

4

Ranch-dip

Bland sammen eddik, finrevet hvitløk, persille, rømme, majones og honning. Smak til med salt og pepper.

Ingredienser

Prior Kylling lårklubber BBQ-marinert	16 stk
---------------------------------------	--------

Frisk salat

Stangselleristenger	2 stk
---------------------	-------

Frisk salat

Ranch-dip

Ananasskiver	2 stk
Vårløk	3 stk
Fersk ingefær	3 cm
Honning	1 ts
Olivenolje	3 ss
Eplesidereddik	1 ts
Lime	0,5 stk

Ranch-dip

Eplesidereddik	3 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Persille, finhakket	1 ss
Rømme	3 ss
Majones	1 ss
Honning	1 ts

Salt og pepper