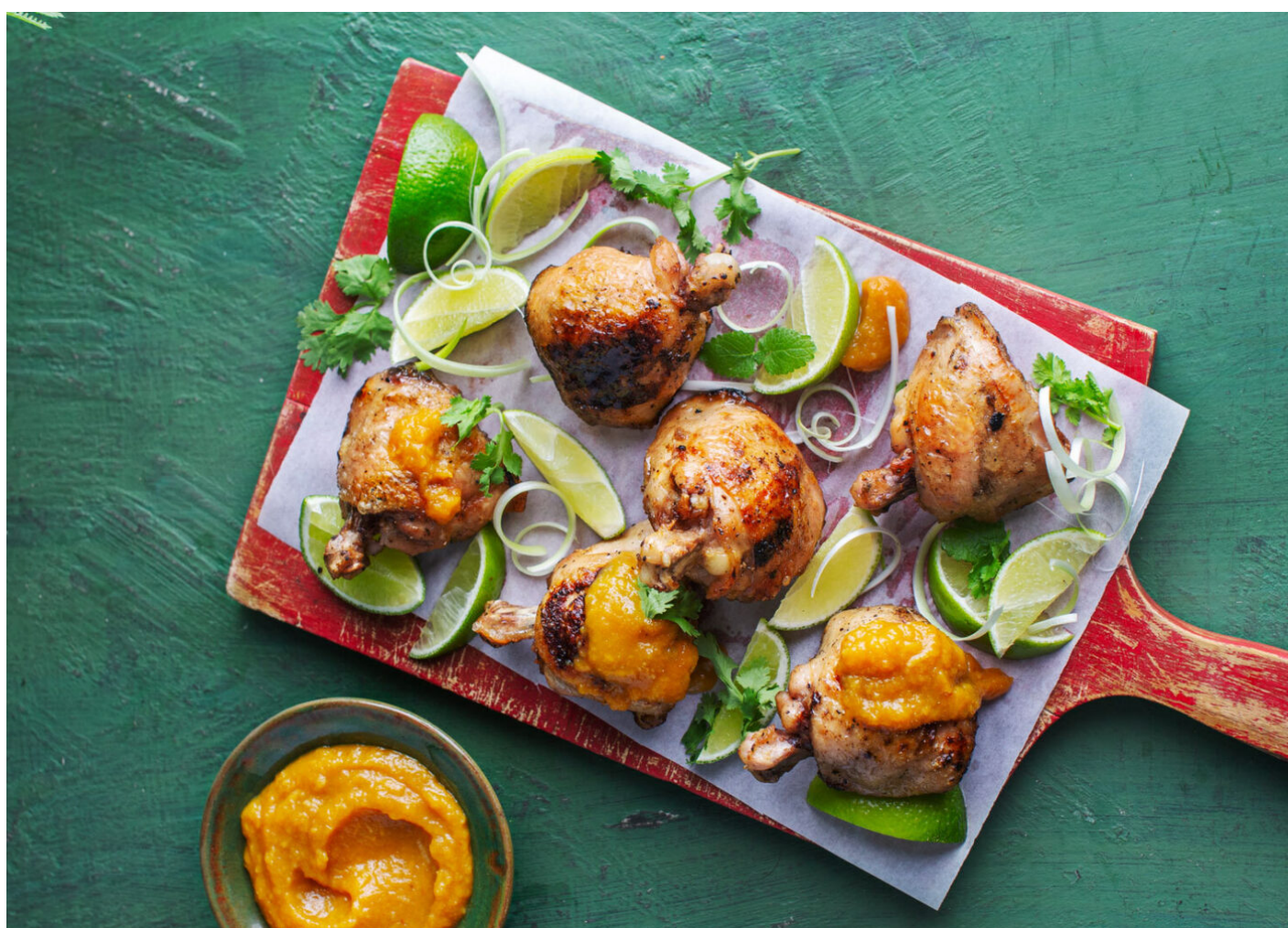


Oppskrift

# Mexican BBQ: Grillede kylling lollipop med mango og chili



Kjør mangokjøtt til puré og press hvitløken.

Ha i en kjele med resten av ingrediensene og 2 dl vann. Kok opp og la småkoke i 20 minutter. Smak til med mer salt eller chilisaus. Sett til side.

## 2

Trim enden av lårbeinet på kyllingen. Gni kyllingen inn med litt vegetabilsk olje.

Grill på direkte varme, ca. 15-20 minutter, snu underveis.

Server med mango- og chilisaus.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Lårklubber 5kg Enh Fr



## Ingredienser

Prior Kylling lårklubber

1 kg

### Saus

Mango

1 stk

## Saus

Hvitløksfedd	2 stk
Ingefær, revet	1 ss
"Hot habanero" chilisaus	2 ss
Soyasaus	2 ss