

Oppskrift

Marokkansk-inspirerte kyllinglårkubber med krydder og yoghurtdressing



1

Kylling Lårklubber

Bland krydder, hvitløk, olje, salt og pepper. Gni inn i lårklubbene. Stek i ovn på 200 °C i 30–35 minutter til gyllent og gjennomstekt.

2

Tabbouleh

Ha bulgur i en bolle og hell over kokende vann. Dekk til og la trekke i ca. 15 minutter. Løs opp kornene med gaffel og avkjøl.

Finhakk tomater (uten frø), og rødløk. Finhakk persille og mynte. Vend grønnsaker og urter sammen med bulgur. Tilsett olivenolje og sitronsaft, og smak til med salt og pepper. La tabboulehen trekke kjølig i minst 20 minutter før servering.

Rør sammen yoghurt, sitronsaft, sitronskall, mynte, salt og pepper og sett kaldt til servering.

3

Servering

Server Marokkansk-inspirert kyllinglårkubber med yoghurt dressing og bulgur, topp med granateplekjerner og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Alfathi Kyll Lårklubber 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Kylling

Alfathi Kylling Lårklubber	2,5 kg
Ras el hanout	20 g
Paprikapulver	10 g
Hvitløk, finhakket	20 g
Olivenolje	30 ml
Salt	10 g
Pepper	5 g

Tabbouleh

Bulgur, fin	300 g
Kokende vann	5 dl
Tomater	300 g
Rødløk	100 g
Fersk persille	50 g
Fersk mynte	30 g
Olivenolje	1,25 dl

Kylling

Tabbouleh

Yoghurtdressing

Topping

Sitronsaft	0,75 dl
------------	---------

Granateplekjerner 1 dl

Salt og pepper	
----------------	--

Yoghurtdressing

Gresk yoghurt 500 g

Sitronsaft	15 ml
------------	-------

Sitronskall, finrevet 5 g

Finhakket mynte	20 g
-----------------	------

Salt 5 g

Pepper	5 g
--------	-----

Topping

Frisk koriander, grovhakket