

Oppskrift

Indiske tandoori-inspirerte kyllinglårklubber



1

Bland alle ingrediensene til marinaden og vend inn kyllingen. La marinere minimum 4 timer, helst over natten.

Forvarm ovn til 220 °C. Stek kyllingen på rist eller bakepapirkledd brett i 30–40

minutter til gjennomstekt og lett karamellisert. La hvile 5 minutter før servering.

2

Mynteyoghurt

Finsnitt mynteblader og bland med yoghurt og sitronsaft, smak til med salt.

3

Servering

Server tandoori-inspirerte kylling lårklubber med naan, mynteyoghurt og agurkskiver

Produkter i denne oppskriften

Alfathi Kyll Lårklubber 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Alfathi Kylling Lårklubber

2,5 kg

Marinade

Gresk yoghurt

300 g

Marinade

Mynteyoghurt

Servering

Sitronsaft	30 ml
Hvitløk, finrevet	20 g
Fersk ingefær, finrevet	20 g
Tandoori masala	20 g
Spisskummen, malt	5 g
Koriander, malt	5 g
Røkt paprika, malt	5 g
Gurkemeie, malt	2 g
Chilipulver	5 g
Garam masala	10 g
Olje	30 ml
Salt	15 g

Mynteyoghurt

Gresk yoghurt	500 g
Frisk mynte, finhakket	20 g
Sitronsaft	20 ml
Salt	5 g

Servering

Agurk i skiver

500 g

Nanbrød

5 stk