

Potetsalat med mais og BBQ-kylling

8 personer

1 kg kokt potet
¼ purreløk
1 boks à 198 g Green Giant Niblets® original (avrent)
1 dl majones
2 dl rømme eller lett crème fraîche
1 ss sennep
½ ts salt
1 krm nymalt svartpepper

BBQ-kylling

8 personer

2 hele kyllinger
1 dl BBQ-saus
2 ts grillkrydder

Skjær potetene i biter. Rens purren og skjær den i fine strimler. Bland alle ingrediensene til sausen i en stor bolle. Vend inn poteter, mais og purreløk.



Sett ovnen på 175 grader.

Del kyllingene på midten med en skarp kniv. Legg bitene i en langpanne og krydre med grillkrydder. Stek kyllingen i ovnen i ca. 35 minutter (kjernetemperaturen skal være 75 grader).

Ta ut pannen og pensle kyllingen med BBQ-saus. Del stykkene en gang til slik at det i alt blir åtte biter med kyllinglår og kyllingbryst. Server med salat.

