

# GRILLAT KYCKLINGSPETT

4 personer

## Ingredienser:

- 800g kyckling lårfilé
- 4 msk Olja/Marinad Original
- 4 port. grekisk sallad (sallad, grönsaker, fetaost, olivolja och vinäger)
- 4 msk crème fraiche
- 1-3 tsk het chilisås, gärna Frank's
- 8 st grillspett, blötlagda



## Tillagning:

Lägg filéerna i en påse, slå på oljemarkinaden och låt det marinera 1-4 timmar.

Ta upp dem, rulla ihop och trä upp på dubbla spett.

Grilla dem sedan på medelvarm grill. Blanda crème fraiche med chilisås och smaka av med salt och eventuellt en nypa socker.

Servera spetten tillsammans med sallad och sås.

## Produkter som ingår:



Olja/Marinad Original

