

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Kyckling, Smårätter

BUFFÉ "MEZE"/ KYCKLING MED PISTAGENÖTTER*

Ingredienser

4 st kycklingfile
$^{3}/_{4}$ dl smör- & rapsolja
$^{1}/_{2}$ dl rapsolja
2 klyftor vitlök *(pressade)*
2 tsk spiskummin
2 tsk paprikapulver
1 dl pistagenötter *(hackade)*
1 tsk salt

Gör så här

Blanda smör-&rapsolja,rapsolja, vitlök, kryddor, nötter och salt. Skär kycklingen i lagom mumsbitar och blanda kyckling och marinad. Låt marinera minst 6 tim.

Sätt ugnen på 225°.
Lägg kycklingenbitarna på en plåt med bakplåtspapper. Stek i mitten av ugnen ca 20 min.
Servera som mezerätt eller till ugnsstekta potatisklyftor, sötpotatisbitar, körtsbärstomater och en klick "kryddig yoghurt" (se meze-recept)