



bild saknas

- ▮ 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)