



- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Grilla

SOUVLAKI - GRILLSPETT MED KYCKLING

Recept på kycklingsouvlaki. Klassiska grillspett som serveras i pitabröd. Buffeportioner

Ingredienser ▮

1 kg kycklingfile
 2 klyftor vitlök
 1 dl olivolja
 3/4 dl citron (*färsk citronsaft*)
 1/2 dl timjan (*Hackad*)
 1/2 tsk svartpeppar (*Nymald*)
 2 st paprika, röd
 2 st paprika, grön
 1 st lök, gul (*Stor*)
 2 tsk salt

▮ Grönsakshack

4 st tomat, hela
 1 st gurka
 1 st rödlök
 1 kruka persilja

▮ Tillbehör

10 st pitabröd
 5 dl tzatziki
 3 st citron

Gör så här ▮

1. Skala och krossa vitlöken. Blanda vitlök, olja, citronsaft, timjan och peppar. Skär kycklingen i bitar, lägg i marinaden i kyl ca 3 timmar.
2. Grönsaker: Finhacka tomat och gurka. Skala och finhacka löken. Hacka persiljan. Lägg grönsakerna snyggt i grupper på ett fat.
3. Skär paprikan i bitar. Skala och skär löken i bitar.
4. Trä upp kyckling på blötlagda träspett varvade med paprika och lök. Krydda med salt.
5. Grilla spetten runt om tills kycklingen är genomstekt. Värm pitabröden. Servera spetten med pitabröd, grönsaker, tzatziki och citronklyftor.