

Grillspyd med kylling i BBQ, grillost og pølser

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Forslag til grønt

- 1/2 squash
- 10 cherrytomater
- 5 store champignoner
- 1 peberfrugt
- 1 rødløg

Kylling i BBQ marinade

- 400 g kylling
- 1/2 dl olie
- 1/2 dl ketchup
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. brun farin
- 1 spsk. æbleeddike
- 1 spsk. paprika
- 1 tsk. salt + lidt peber

Desuden

- 3 pølser
- 1/2 pakke grillost
- Grillspyd

Sådan gør du

1. Skær pølser, grillost og alle grøntsager i tern af passende størrelse.
2. Find en skål til kylling og marinade. Riv hvidløg, og bland med de resterende ingredienser til marinaden. Klip/skær kylling i små stykker, og vend det rundt i marinaden.
3. Sæt skiftevis grønt, kylling, pølser og grillost på spyd. Du kan blande det hele, eller du kan lave nogle børne- og voksenudgaver, alt efter hvad de forskellige bedst kan lide hjemme hos jer.
4. Kom på grillen i 10-15 minutter, og vend undervejs, så spydene steges på alle sider.