

Kyllingebites i bbq

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 450 g kylling
- 30 g majsstivelse
- 40 g hvedemel

BBQ sauce

- 1/2 dl ketchup
- 2 spsk. sød sennep
- 1 spsk. eddike
- 2 spsk. brun farin
- godt med salt og peber
- et nip chilipulver
- et nip paprika
- 1 fed hvidløg, revet eller presset

Sådan gør du

1. Skær kyllingen ud i mindre stykker
2. Kom mel og majsstivelse i en skål, rør sammen – og vend kyllingestykkerne her i.
3. Giv kyllingestykkerne 20 minutter i en airfryer eller i en almindelig ovn (175 grader).
4. Bland din BBQ sauce sammen og vend de bagte kyllingestykker rundt i marinaden efterfølgende, denne kan pensles på. Dryp af, hvis du har dyppet dem i skålen og server med lidt finthakket persille på.