

# Kyllingelår i bbq marinade

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter

Samlet tid

45 minutter

## Ingredienser

- 700 g kyllingelår (drysses med salt, peber og paprika)
- 1 dl ketchup
- 1/2 dl brun farin
- 2 spsk. eddike
- 2 spsk. olie
- 2 spsk. sød sennep
- 2 fed hvidløg, pillet og revet
- 2 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. paprika
- 1 nip chilipulver eller cayennepeber

## Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Læg kyllingelår på en bageplade beklædt med bagepapir og drys med lidt paprika, salt og peber
3. Bag dem i 20 minutter, imens kan du røre din marinade sammen
4. Bland ingredienserne sammen til marinaden og pensl denne på kyllingelårene efter de 20 min. Kom tilbage i ovnen og sæt nu på grillfunktion
5. Giv dem 15-20 minutter ekstra
6. Ved servering pensler je lige med lidt ekstra.