

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.