

Kyllingespyd med chilimayo

Opskrift til 5 forholdsvis store spyd

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 580 g kyllingebryst (inderfilet)
- 1/3 dl olie
- 2 tsk. salt + peber
- 1 tsk. hvidløgpulver
- 1 tsk. sød paprika
- et godt drys chilipulver

Marinade

- 4-5 spsk mayo
- 4-5 spsk. sød chilisaUCE
- 2 spsk. shiracha mayo
- 2 fed hvidløg
- saft fra 1/2 lime

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom kyllingen i en skål og vend olie og krydderier rundt sammen med.
3. Kom stykkerne af kylling på spyd og bag dine spyd i ovnen i 15 minutters tid
4. Imens blandes chilimayoen sammen.
5. Pensl dine bagte spyd med det og giv det 7-8 minutter ekstra i ovnen
6. Server evt. med lidt persille, hvis du synes