



## Brun Farin / Ananas Kylling

Hovedret

**Forberedelse** 10 minutter

**Stegetid** 12 minutter

**Total** 22 minutter

**Servering** 6 personer

**Kok** Jen @CarlsbadCravings.com

### Ingredienser:

- 1 kg. kyllingestykker af passende størrelse uden skind
- 1/4 kop olivenolie
- 2 tsk. majsstivelse

### Kylling marinade "glasur":

- 1 kop ananas juice
- 1/3 kop + 1 spk. Brun farin
- 2 spk. lemon juice
- 2 spk ketchup
- 2 spk. rødvins vinegar
- 1 tsk. Japansk Soya
- 1 spk. Dijon sennep
- 1/2 tsk. sriracha/Asian hot rød chili sauce (optional)
- 1 tsk. hvidløgpulver
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. Ingefær pulver
- 1/2 tsk. Løgpulver

### Pynt:

- Grønne løg
- Appelsinskal

**Vejledning:**

1. Pisk Marinade / glasur ingredienserne sammen i en medium skål. Tilsæt 1/3 kop til en stor frysepose og rør i en 1/4 kop olivenolie. Tilsæt kyllingen og marinér 2-4 timer i køleskabet. Opbevares i køleskab.
2. Når klar til grill, lad kyllingen stå i rumtemperatur mellem 15-20 minutter. Imens, smør og forvarm grillen til ca. 200-220 grader.
3. Hæld marinaden fra kyllingen og tør forsigtigt. Grill kyllingestykkerne 5 til 6 minutter på hver side, eller indtil kødet er grillet helt igennem. (Brug eventuelt et stegetermometer som viser ca. 75 grader.)
4. I mellemtiden tilsættes resterende marinade i en lille gryde og pisk 2 teskefulde majsstivelse i. (Dette kan gøres efter at kyllingen er grillet, og pisk videre indtil det bliver tykt. Pensl kyllingen med marinaden og brug som ekstra sovs til ris.
5. Garner kyllingen med appelsinskallerne og grønne løg.