

Grillet Kylling med Tropiske Frugter (fra InsideSAS)



Til 6 personer (ca.)

Marinade:

60 ml mørk rom	1 fed hvidløg, hakket
Juice af to limefrugter	1 tsk tørret timian (knust)
60 ml tynd Japansk Soya	1 tsk karry
3 forårsløg	

Og:

2 kg kyllingestykker	2 limefrugter skåret i både
2 mangofrugter	

Fremgangsmåde:

1. Kom kyllingestykkerne i et fad, bland ingredienserne til marinaden og hæld over. Dæk det til og stil i køleskab natten over.
2. Forvarm ovnen til 175° eller forvarm grillen.
3. Steg kyllingerne i ovnen i ca. 45 minutter eller grill også i 45 minutter, mens du vender stykkerne jævnlige, indtil saften bliver gylden.
4. Skræl mangofrugterne og del dem i både, læg i ovnen ved kyllingerne de sidste 5 minutter. Hvis kyllingen grilles, opvarm mangostykkerne i et par tsk vand i en pande i stedet for.
5. Garner kyllingen med de skivede mango- limefrugter.
6. Server ris og eventuel grøn salat til.