



Recept!

reso.nu

Birdie numnum

Nu är det student tider och här skall ni få en del till studentbuffén eller som sommar njutning i det gröna.

Ingredienser för 4- 6 port

| | |
|-------|-------------------------------|
| 12 st | Kycklingklubb |
| | Tikka kryddmix |
| | Lite vatten |
| 2 st | strimlad rödlök |
| 1 st | skivad vitlöksklyfta |
| 1 st | strimlad rödchili |
| 1msk | socker |
| ½ tsk | salt |
| 1 dl | rapsoolja |
| 2 msk | rödvinsvinäger |
| 1 st | blomkål i halverade buketter |
| 2 msk | gurkmeja |
| 1 krm | spiskummin |
| 1 dl | rapsoolja |
| 1 st | pressad lime |
| 2 st | pressade vitlöksklyftor |
| | Salt och peppar |
| 2 st | romansallad |
| 1 st | röd paprika i skuren i ringar |

Så här gör du:

Blanda klubborna och kryddmixen, stänk lite vatten och blanda lite till. Låt gärna stå i kylan några timmar innan grillning/ stekning eller 180° ugnsbakning.

Blanda löken, chili, socker, salt, olja och rödvinsvinäger, låt stå i 1 timme innan servering.

Fräs blomkålen, gurkmeja, spiskummin i kastrull med rapsoolja en liten stund. Tillsätt socker, lime, vitlök och krydda med salt och peppar. Sätt på locket och låt det stå utan värme i 15 min.

Lägg romansalladen på ett stort fat. Blanda blomkålen, rödlöken och paprikan och lägg det på romansalladen. Sist men inte minst, de nystekta kycklingklubborna.

Servera med nanbröd eller något annat gott bröd.