

Kyckling i yoghurtmarinad (8-10 port på buffébordet)

4-6 kycklingfiléer
1 msk curry
1 msk sambal oelek
2 tsk spiskummin
1 dl matyoghurt 10%

1 liten gurka
1 chili (röd)
1 lime
100 g bladspenat

- Blanda yoghurt med kryddorna. Lägg kycklingfiléerna i påse och häll på marinaden. Blanda runt så att marinaden blandas runt kycklingfiléerna. Låt stå i kylan ca 4 timmar eller över natten.
- Stek kycklingen i en stekgryta (eller ugnen), tar ca 20-25 min. skiva kycklingen.
- Lägg upp bladspenat, gurka och pressa över limejuice. Lägg upp den skivade kycklingen.

