

Kycklingspett med chili och kanel (15-20 spett)

Ingredienser

| | |
|------|------------------|
| 1 kg | kycklingfilé |
| 1 | stor röd paprika |
| 1 | stor gul paprika |

Marinad

| | |
|------------------|--------------------------|
| 2 dl | matlagingsyoghurt |
| $\frac{3}{4}$ dl | grovriven färsk ingefära |
| 2 krm | mald kanel |
| 3 | pressade vitlösklyftor |
| 2 tsk | gurkmeja |
| 1 tsk | cayennepeppar |
| 1,5 msk | farinsocker |
| 2,5 tsk | salt |

- Skär kycklingköttet i centimeterstora bitar. Lägg bambuspetten i blöt.
- Dela paprikan och skär bort hinnor. Skrapa bort kärnor och skär den i bitar.
- Blanda ihop marinaden och lägg ner kycklingbitarna i den. Se till så att det kommer marinad runt varje bit. Låt dem marinera i en timme eller mer.
- Sätt ugnen på 225° C. Trä upp kött och paprika på grillspett. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper.
- Stek spetten mitt i ugnen ca 15-30 min (beroende på hur många spett du har inne varje gång i ugnen samt hur stora kycklingbitar du gjort).