

Tandoorikykling (4 port)

4 kycklingfilé eller en hel kyckling i delar

Marinad

5 dl naturell lättyoghurt

2 tsk spiskummin

$\frac{1}{2}$ tsk kanel

1 tsk gurkmeja

1 tsk färsk riven ingefära

3 droppar röd hushållsfärg

- Blanda yoghurt, kryddor, ingefära och hushållsfärgen i en skål.
- Sätt ugnen på 250° C.
- Lägg kycklingen i en ugnssäker form. Kasta bort marinaden. Sätt in kycklingen i ugnen och stek i ca 30 min.
- Servera gärna med bulgur eller couscous.

