



Rinkeby gårdskycklingklubbor

Ugn 225 °C

4-6 portioner

6 st. Rinkeby gårdskycklingklubbor

1 krm salt

Glaze

1 krm svartpeppar

½ dl olja

½ dl sirap

1 msk ketchup

1 msk soja

Dippsås

1,5 dl crème fraiche

2 msk sweet chili sås

Salt och peppar

Ca 1 krm chilipulver efter önskad styrka.

Sätt ugnen på 225 °C. Blanda alla ingredienser till glazen. Lägg kycklingklubborna i en ugnsfast form klädd med bakplåtspapper. Pensla klubborna runtomkring med glazen. Stek kycklingklubborna i mitten av ugnen i ca 30 minuter tills innertemperaturen är ca 80 °C vid benet. Ta ut kycklingklubborna ur ugnen och låt dem vila i ca 10 minuter. Blanda ingredienserna till dippsåsen och smaka av med salt och peppar.

Detta recept passar också utmärkt för grillen.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800