



## Cajunmajs med kyckling och sötpotatis 4 personer

4 grillade kycklingklubbor  
2 msk BBQ-sås

### Ugnsbakad sötpotatis

3 sötpotatisar  
2 msk olja  
flingsalt



Tvätta sötpotatisarna och skär dem i klyftor. Lägg klyftorna på bakplåtspapper på en plåt och häll på oljan. Vänd klyftorna i oljan och sätt in plåten i ugnen på 225 grader i cirka 10-15 minuter. Häll under tiden av majsen och bönorna. Strimla salladslöken och fräs den i oljan, tillsätt majsen, bönorna, tigersauce, liquid smoke och vänd

### Cajunmajs

1 burk à 198 g Green Giant Niblets® original, avrunnen  
100 g svarta bönor  
100 g kidneybönor  
2 salladslökar  
1 msk olja  
2 tsk tigersauce  
2-4 droppar liquid smoke, hickorysmak  
2 lime

runt blandningen i såsen. Ta ut sötpotatisen och strö över flingsaltet. Grilla kycklinglären och pensla med BBQ-sås när de är färdiga. Dela limen och grilla snittytan.

**Tips!** Servera gärna med matyoghurt eller crème fraîche!