

Potatissallad med majs och BBQ-kyckling

8 personer

1 kg kokt potatis
¼ purjolök
1 burk à 198 g Green Giant Niblets® original (avrunnen)
1 dl majonnäs
2 dl gräddfil eller lätt crème fraîche
1 msk senap
½ tsk salt
1 krm nymald svartpeppar

BBQ-kyckling

8 personer

2 hela kycklingar
1 dl BBQ-sås
2 tsk grillkrydda

Skär potatisen i bitar. Ansa och strimla purjolöken fint. Blanda alla ingredienser till såsen i en stor bunke. Vänd i potatisen, majsen och purjolöken.



Sätt ugnen på 175 grader.

Dela kycklingarna på mitten med en viss kniv, lägg bitarna i en långpanna och krydda med grillkrydda. Stek kycklingen i ugn i cirka 35 minuter (innetemperaturen ska vara 75 grader).

Ta ut plåten och pensla kycklingarna med BBQ-sås. Dela dem ytterligare en gång så att det blir åtta bitar kycklinglår och kycklingbröst. Servera med sallad.

