



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken drumsticks med majscolv, gräslöksdressing och grönsaksstavar

Drumsticks

Kycklingben 600 g
BBQ-sås 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Srirachasås 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Socker ½ tsk

Gräslöksdressing

Gräslök 5 g
Matyoghurt 1 dl
Persillade ½ påse
🏠 Salt

Grillad majscolv

Gräslök 5 g
Majskolvar 1 förp
🏠 Smör 1 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Grönsaksstavar

Morot 2 st
Röd paprika 1 st
Selleristjälk 1 st

1. Om du vill grilla, tänd grillen! Se alternativ på steg 8.
2. **Drumsticks:** Lägg kycklingben i en rymlig ugnform och ringla över BBQ-sås och krydda med salt. Sätt på grillen och grilla ca 20 min. Vänd kycklingen efter halva tiden.
3. **Gräslöksdressing:** Finstrimla all gräslök (spara hälften till steg 4) och lägg i en skål. Blanda ner matyoghurt och persillade. Smaka av med lite salt.
4. **Grillad majscolv:** Blanda rumsvarmt smör med gräslök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål. Halvera majskolvarna och grilla ca 10 min runtom. Pensla på smörblandningen mot slutet.
5. **Grönsaksstavar:** Skala morötter. Skär morötter, röd paprika och stjälselleri i stavar. Lägg i skålar.
6. **Drumsticks:** Smält smör i en liten kastrull och bryn pressad vitlök ca 1 min. Tillsätt vitvinsvinäger, socker och srirachasås. Pensla smörblandningen på de grillade kycklingbenen.
7. Servera marinerade drumsticks med grillade majskolvar, gräslöksdressing och grönsaksstavar.
8. **Alternativ till grillen:** Värm ugnen till 225°C varmluft eller 250°C vanlig. Tillaga kycklingen ca 20 min, tills den är klar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek majskolvarna runtom ca 5 min. Ha på gräslökssmöret mot slutet.