



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smokey chipotle-kyckling med gratinerad mac and cheese

Mac and cheese

Casarecce 200 g
Persillade ½ påse
Mjöl 2 ½ dl
Parmesanost 1 bit
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Chipotlekyckling

Chipotlekrydda ½ tsk
Persillade ½ påse
Örtmix ½ förp
Kycklingfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk

Bönsallad

Haricots verts ½ förp
Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Svarta bönor 1 förp
Bladpersilja 20 g
Röd chili ½-1 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

- Om du vill grilla, tänd grillen! Annars ser du alternativ i steg 9.
- Mac and cheese:** Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
- Smält smör i en kastrull. Pudra över vetemjöl och persillade. Vispa ner mjölk, lite i taget. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
- Häll av pastan och blanda ner i såsen. Lägg allt i en smord ugnform och riv parmesan över. Ställ på indirekt värme (se tips!) på grillen och tillaga ca 10 min, tills osten fått fin färg.
- Chipotlekyckling:** Blanda chipotlekrydda, persillade, örtmix och salt i en stor bunke. Blanda kycklingen med kryddblandningen. Grilla kycklingen ca 3 min per sida på direkt värme. Låt eftersteka på indirekt värme ca 10 min, till kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- Bönsallad:** Dela haricots verts i två. Tärna tomat. Skiva rödlök och röd chili tunt. Häll av och skölj svarta bönor. Finhacka bladpersilja.
- Koka haricots verts ca 1 min. Häll av och skölj i kallt vatten. Blanda allt i en salladsskål och tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
- Servera chipotlekyckling med mac and cheese och bönsallad.
- Alternativ till grillen:** Värm ugnen till 225°C varmluft eller 250°C vanlig. Tillaga mac and cheese ca 10 minuter i ugnen. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över kycklingen i en ugnform och tillaga i ugnen ca 15 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C).

TIPS! Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart på sidan utan glöd, under lock.