

Mello och kebabkyckling

Kollade ni på Mello ikväll? Gick rätt låtar vidare? Låtarna blir bättre ju mer man hör dem. Tyckte Frans låt var ganska mysig andra gången. Mollys var också helt okej.

Gjorde kebabkyckling till middag ikväll. Riktigt gott! Kryddblandningen är samma som till [pita gyros](#).



Kebabkyckling

4-5 personer

1 kilo kycklingfile

Rapsolja

[Hemmagjord kebabkrydda](#)

Salt

Kebabsås

2 1/2 dl creme fraiche

2 msk chilisås

1 tsk italiensk salladskrydda
2 1/2 msk koncentrerad apelsinjuice
3 msk kallt vatten
1/2 tsk paprikapulver
1 pressad vitlöksklyfta
Cayennepeppar (några stänk)
Salt



Börja med såsen. Blanda samman allt och ställ i kylskåp en till två timmar. Gör sedan kryddblandningen. Den här gången gjorde jag halva receptet, men vill du göra mycket och spara till fler gånger gör du hela satsen. Förvara i en burk med lock.

Strimla kycklingen i lagom stora strimlor. Hetta upp en stekpanna med rapsolja och vänd ner kycklingen. Krydda med kryddmixen. När kycklingen nästan är färdig salta och smaka av med mer krydda. Servera genast med pommes och en god sallad.

Receptet på kryddan och kebabkycklingen kommer från [Jennys Matblogg](#).