

Grillkväll med kyckling, sötpotatisklyftor och asiatisk coleslaw

Det här åt vi häromkvällen. Så himla gott. Och så himla fina färger ihop. Kycklingen är en gammal favorit. Recept på den finns [här](#). Den röda grillsåsen är också en favvo. Tycker den passar så bra tillsammans med en vit sås. Recept på den röda såsen finns [här](#).





Asiatisk coleslaw

4 personer

1/2 litet vitkålshuvud

3 morötter, rivna eller i slantar
3 dl hackad koriander
2 msk japansk soja
2 tsk sesamolja
3-4 msk färskpressad limejuice
2 tsk strösocker
2 msk svarta eller vita sesamfrön

GÖR SÅ HÄR:

Strimla vitkålen med en osthyvel eller i en matberedare och riv morötterna grovt. Blanda hälften av koriandern med soja, sesamolja, limejuice och socker. Rör tills sockret lösts upp. Blanda med vitkålen och morötterna. Toppa med resterande koriander och sesamfrön.

TIPS! Köp färdigskuren råkostsallad på påse om du vill göra det enkelt.



Rostade sötpotatisklyftor i ugn

4 personer

600 g sötpotatis

1 tsk torkad timjan

Rapsolja

Flingsalt

GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 225 grader. Skrubba sötpotatisen noga och skär i lagom stora klyftor. Blanda klyftorna med ett par matskedar rapsolja, timjan och flingsalt. Ställ klyftorna på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen 20-30 minuter.

