

Grillad kycklingfilé med balsamicomarinerade champinjonspett

Det ser ut som att det fina höstvädret håller i sig i helgen. Här har vi haft sol och runt 15-16 grader. Kanske till och med att det kan bli en grillning imorgon...

Vill tipsa om supergoda vitlök- och balsamicomarinerade champinjonspett och en grillmarinad som mamma bjöd på i somras och som passar väldigt bra till bland annat kycklingfilé och karré.





Vitlök- och balsamicomarinerade champinjonspett

4 portioner

500 g färska champinjoner

2 st vitlöksklyftor

1 st kruka persilja, färsk

0.5 dl olivolja

2 msk japansk soja

2 msk balsamvinäger

1 msk honung, flytande

0.5 tsk flingsalt

2 krm svartpeppar

Grillpinnar

GÖR SÅ HÄR: Putsa champinjonerna. Skala och riv vitlök och finhacka persiljan. Blanda vitlök, persilja, olja, soja, balsamvinäger, honung, salt och peppar i en stor skål. Lägg ner svampen i marinaden och låt marinera i 30 minuter. Lägg grillpinnarna i blöt. Trä svampen på grillpinnarna. Grilla champinjonspetten runt om på direkt värme så att de får en fin grillyta och blir genomgrillade. Lägg upp spetten på ett fat och servera som ett tillbehör till grillmiddagen.

Receptet kommer från [Mathem](#).

Grillmarinad

4 portioner

3/4 dl sweet chilisås

2 msk olivolja

2 vitlöksklyftor

1/2 tsk rökt paprikapulver

2 msk japansk soja

Salt & peppar

GÖR SÅ HÄR: Blanda sweet chilisås, olivolja, pressad vitlök, paprikapulver, japansk soja, salt och peppar i en bunke. Låt kycklingfiléerna marinera i 1-2 timmar.