

# Meat and Smoke: Chili-Mango

## Kyllingspyd med Krydrede Kartofler

Disse spyd er perfekte til sommerens grillmiddage og kombinerer saftigt kød med karamelliseret frugt og krydrede kartofler.

### Ingredienser (4 personer)

- **Kylling:** 600g kyllingebryst, skåret i 3x3 cm tern.
- **Mango:** 2 modne mangoer, skåret i grove tern (samme størrelse som kyllingen).
- **Kartofler:** 800g små nye kartofler.
- **Chili-marinade:** 1 dl olivenolie, 1 tsk chiliflager (eller frisk finthakket chili for mere varme), 1 fed presset hvidløg, saft fra 1 lime, salt og peber.
- **Tilbehør:** Træspyd (lagt i vand i 30 minutter) eller metalsspyd.

### Fremgangsmåde

#### 1. Forberedelse af kartofler

- Forkog kartoflerne i letsaltet vand i ca. 8-10 minutter, så de er næsten møre.
- Vend kartoflerne i halvdelen af chili-marinaden og krydr med ekstra salt.

#### 2. Marinering af kylling

- Vend kyllingeterne i resten af chili-marinaden og lad dem trække i mindst 30 minutter på køl for optimal smag.

#### 3. Samling af spyd

- Sæt skiftevis kylling og mango på dine spyd.
- Mangoen vil karamellisere på grillen og give en fantastisk kontrast til den krydrede kylling.

#### 4. Grilning

- Opvarm grillen til direkte middel varme.
- Grill kartoflerne direkte på risten (eller i en grillbakke) i ca. 10-15 minutter, indtil de er gyldne og sprøde.
- Grill kyllinge- og mangospydene i ca. 8-10 minutter.
- Vend spyddene jævnlige, så kyllingen bliver gennemstegt (kernetemperatur 75°C), og mangoen får fine grillmærker uden at blive for blød.

### Meat and Smoke's Serveringstip

"Server spyddene direkte fra grillen på et fad. Dryp med en smule ekstra limesaft og drys med frisk koriander eller persille for at give retten et friskt løft, der spiller perfekt sammen med chilien."

