

Tandoori Barbecue Chicken (4 pers)

Ingredienser:

- 4 st kyckling klubbtor
- 2 msk Rajah Tandoori Pasta
- 2 msk vegetabilisk olja
- 1 tsk salt

Sätt ugnen på 225 grader. Blanda ihop Tandoori pasta och olja i en skål. Pensla kycklingklubbtorna med blandningen och strö över salt.

Lägg kycklingen på en plåt och stek i ugn i ca 60 minuter. Vänd klubbtorna efter 30 minuter så andra sidan också får en fin färg. Avsluta med att droppa lite lime över klubbtorna. Servera med ris och en sval yoghurt sås med finhackad gurka och pressad vitlök.

