

# Tandor Kyckling

Tandori Kyckling

Marinad: 2dl matlagnings yoghurt

1 pressad citron

3-4 msk Tandori krydda

Dela kycklingen och ta bort skinnet. Lossa bröstköttet delvis och skär ett par snitt i bitarna.

Lägg kycklingen i marinaden och låt dra minst 4 tim. Går också bra med fyra-sex kyckling filé.

Sätt ugnen på 250 grader och grilla 15-20 min eller grilla på grillen

Vänd ofta.