



Kukoricás csirkecomb chimichurri szósszal

🕒 70–90 Perc 

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

80 ml	Víz
2 ek.	Ecet
40 ml	Olaj
1 csomag	🔥 Argentín Chimichurri fűszerkeverék
140 g	Kukorica (leszűrve)
12 db	Csirkecomb
1 ek.	Méz
8 ek.	Olívaolaj
2 ek.	🔥 Grill klasszikus fűszersó

- 1 Kezdjük a Chimichurival. A Kotányi Argentín Chimichurri fűszerkeveréket 80 ml langyos vízzel összekeverjük, és 30 percig állni hagyjuk.
- 2 Hozzáadjuk az ecetet és az olajat, majd ismételtén 2-3 órát állni hagyjuk. Leszűrjük a kukoricát és egy kis olajon megpirítjuk egy serpenyőben.
- 3 A csirkecombokhoz pácot készítünk: egy tálban összekeverjük az olívaolajat, a mézet és a grill fűszersót. Megmossuk és szárazra töröljük a csirkecombokat.
- 4 A porcogó alatt egészen a csontig bemetsszük a húst. Eltávolítjuk az ínakat. A késsel megszabadulunk a porcogótól, majd a bőrt kissé feljebb toljuk.
- 5 A combokat bepácoljuk és 20 percig állni hagyjuk. Eközben a grillt vagy a sütőt 200 fokra előmelegítjük.
- 6 30-40 percig sütjük. Chimichurri szósszal és kukoricával tálaljuk.

TIPP: Salátával és frissen sült kenyérrel még ízletesebb!

