

## Barbecuekylling med coleslaw

Ca. 3 kg kylling  
med ben, fx overlår

### Barbecuemarinade

5 dl tomatketchup  
350 g tomatpuré  
175 g brun farin  
7 hakkede fed hvidløg  
10 spsk. barbecuekrydderi  
salt og peber

### Bagte rodfrugter

10 persillerødder eller pastinakker  
1 kg jordskokker  
4 spsk. olie  
salt og peber

### Coleslaw

5 dl A-38, ymer eller yoghurt  
75 g mayonnaise  
0,4 dl hvidvinseddike  
eller anden lys eddike  
(dog ikke alm. lagereddike)  
1 spsk. dijonsennep  
10 gulerødder  
1 hvidkålshoved ca. 1 kg



### Serveringsforslag

Server retten med 10 skiver groft brød.  
Coleslaw kan du fint servere til andre stegeretter, fx frikadeller.

### Alternative råvarer

De bagte rodfrugter kan suppleres eller delvis erstattes med knoldselleri og kartofler.

Træk skindet af kyllingestykkerne. Bland alle ingredienser til marinaden, og vend kyllingestykkerne heri. Rens og snit rodfrugterne i grove stykker. Vend dem med olie, salt og peber. Læg rodfrugterne i et ildfast fad beklædt med bagepapir. Læg kyllingestykkerne oven på rodfrugterne, og bag det hele ved 180° C midt i ovnen i 50-60 min.

Rør A-38 med de øvrige ingredienser til dressing. Riv gulerødder groft, og snit hvidkål fint. Bland begge dele i dressingen. Stil coleslawen i køleskab i ca. 1-2 timer inden servering.

