



Kylling i hvedeøl med gedeostemmos og grillet ananas

Ingredienser

10 stk. Kyllingebryst, optøet
2 stk. Herslev hvedeøl
4 spsk. honning
2000 g. Kartoffler nye danske
2 dl. oliven olie
250 g gedeost
10 store skiver frisk ananas, uden skræl
2 fed hvidløg, fint hakket
1 rød chili, fint hakket
Salt & peber

Fremgangsmåde

Mariner kyllingebrysterne i øl, honning, salt og peber mindst 2 timer, og grill dem 5 min. på hver side. Gnid ananasskiverne ind i lidt olie, chili, hvidløg, salt og peber og lad dem marinere 1 times tid, grill ananasskiverne et par minutter på hver side. Kog kartoffl er møre og rør dem sammen med olivenolie og gedeost, smag til med salt og peber.