

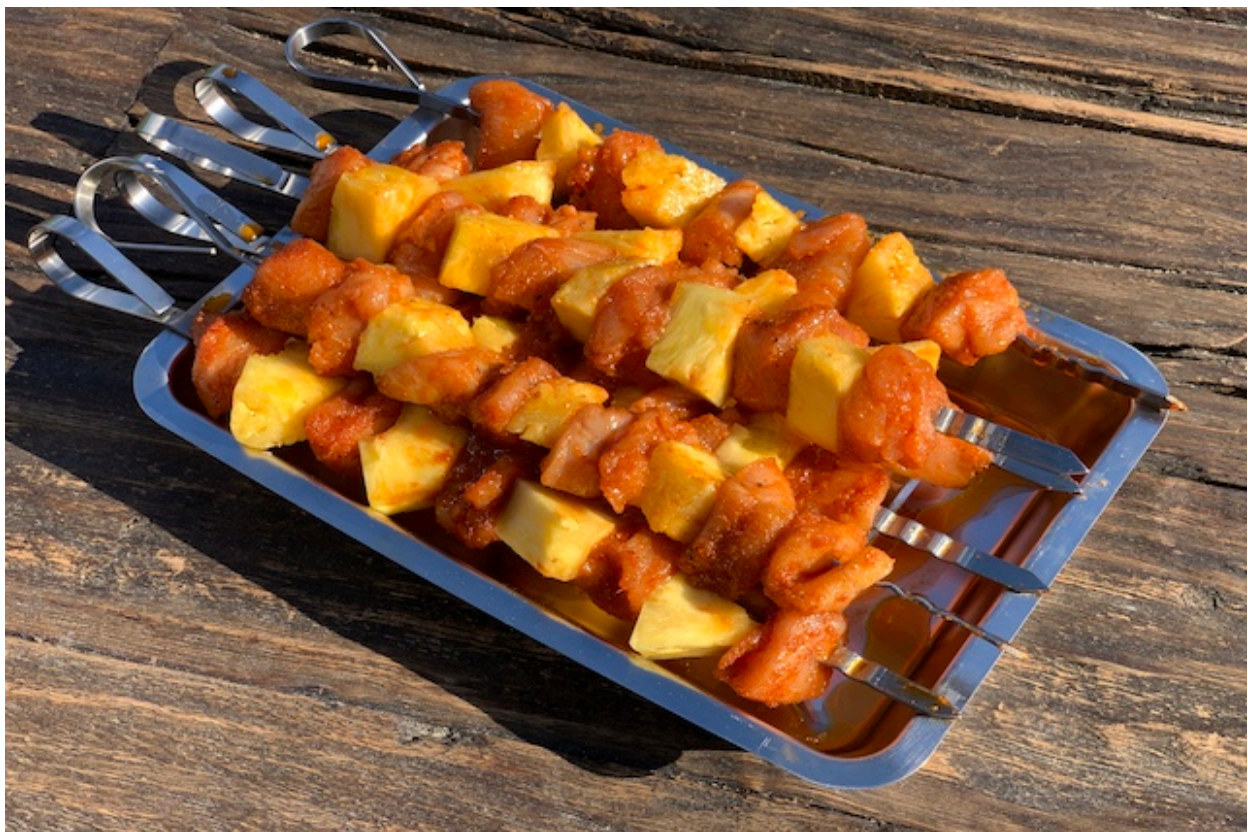
Ananas Kyllingespyd - Honningglaseret

Ananas Kyllingespyd i en honning bbq marindade dertil frugtig ananas og sukkersød honning. Resultet i en rigtigt lækker sommer hapsere fra grillen.

Honningglaseret Ananas Kyllingespyd

til 4 til 6 portioner.

forberedelsestid ca. 15min. tilberedningstid: ca. 15min.



Ananas Kyllingespyd klar til at komme på grillen

Ingredienser til Kyllingespyd

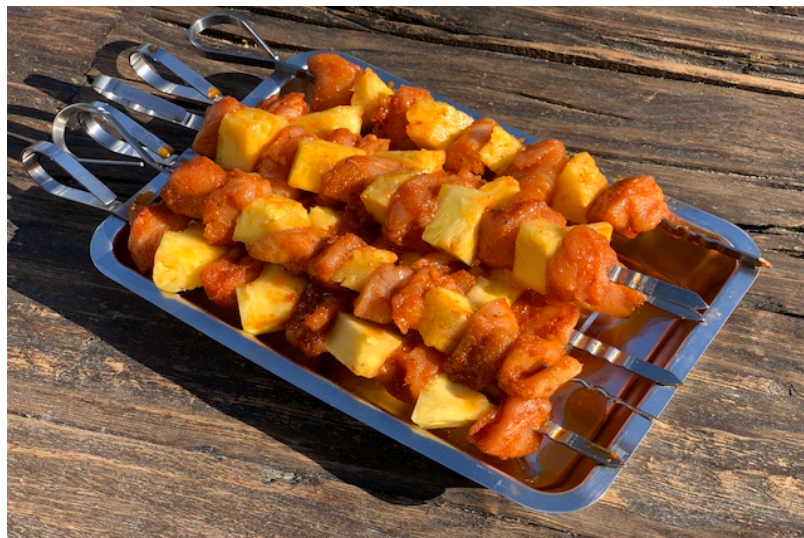
- 1200g Kyllingebryst
- 1 mellemstor ananas
- 2 spsk. Honey Dust BBQ Rub "[kan købes hos Steak-Out.dk](http://kan.koebes.hos.Steak-Out.dk)"
- 3 spsk. madolie

- flydende honning

Kyllingespyd fremgagsmåde

forberedelse

1. Start med at terne din kyllingebryst i 3x3cm store stykker derefter skal de marineres. Hertil blander man ens BBQ Rub med olien og kommer ens ternede kyllingebryst i marinaden. Jeg blander det hele for det meste i en plastikpose. Det gør det nemmest at få det hele blandet godt sammen så kødet kan optage marinaden bedst muligt.
2. Nu skræller du din ananas og terner denne på sammen måde som din kyllingebryst i ca 3cm store stykker.
3. Derefter kommer du kylling og ananasstykker på dine grillspyd. Jeg har benytter [Shashlik Grillspyd fra Napoleon Grills*](#).



Ananas Kyllingespyd klar til at komme på grillen

Tip: Når man benytter træspyd er det en god ide at udvande dem i 30 minutter. Så holder længer på grillen og forbrænder ikke med det samme.

ved grillen

1. Når dine spyd er færdig forberedt, varmer du din grill op på ca. 200 grader og griller dem ved direkte varme 2 minutter på hvert side, så de får grillstriber hele vejen rundt. Jeg har grillet dem på min [Napoleon Prestige Pro 500*](#).



Ananas kyllingespyd på Grillen ved direkte varme

2. Derefter kommer du dem over på indirekte varme og pensler dem med et tynd lag honning. Nu lader du dem forblive i grillen i yderlige små 10 minutter. I denne tid karamelliserer honningen på dine kyllingespyd. Du kan evt. drysse dem med et tynd lag sesamfrø.



Ananas kyllingespyd på Grillen ved indirekte varme på den nye [***Napoleon Prestige Pro 500****](#)

Og her de færdig grillede Kyllingespyd direkte fra grillen



Ananas kyllingespyd færdig grillet og klar til servering

[Ananas Kyllingespyd med Mexikansk Ris](#)



<https://boemsen.com/mexikansk-ris-med-en-twist-hot-bbq/>

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Danish BBQ - Honey Dust BBQ Rub: Steak-Out.dk*

- Napoleon Prestige Pro 500: [**Homeshop.dk***](#)
- Napoleon Shashlik og grillspyde: [**Homeshop.dk***](#)
- Napoleon Skærebræt: [**Backyardliving.dk***](#)
- Njord Kokkekniv: [**Ansø of Denmark***](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [**Computersalg.dk***](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).