

## Butterfly tandoori chicken

### Υλικά

- 1 κοτόπουλο (1,5-1,7kg)
- 40ml ηλιέλαιο
- **70g Μαρινάτα Tandoori (Κωδ. 50647)**

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κόκαλο της ράχης από το κοτόπουλο και αφαιρούμε το λαιμό.
2. Στον πάγκο εργασίας, ανοίγουμε το κοτόπουλο ανάποδα με την πέτσα προς τα πάνω, και πιέζουμε δυνατά ή χτυπάμε με τον μπάτη να πάρει το σχήμα που θέλουμε.
3. Ανακατεύουμε το ηλιέλαιο με τη Μαρινάτα Tandoori και απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια του κοτόπουλου.
4. Προαιρετικά, μπορούμε να κάνουμε τομές σε κάποια σημεία με ένα μαχαίρι για ευκολότερο ψήσιμο και καλύτερο μαρινάρισμα.

### Οδηγίες ψήσιματος

Ψήνουμε σε σχάρα σε χαμηλή φωτιά ή σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C.

