



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingespyd med sød soya/ingefærsauce og æble couscoussalat

1 pose persillade
½ pose soya/ingefærsauce
125 g couscous
½ pose grøntsagsbouillon
1 stk skoleagurk
1 stk æble
75 g salatmix napolitana
2 spsk sød chilisauce
½ stk lime
300 g kyllingeinderfilet
4 stk træspyd

Det skal du selv have
olie ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Marinade:** Bland krydderi, 1 spsk soya/ingefærsauce og 1 spsk olie i en frysepose. Kom kyllingen i, bland det godt rundt og lad det trække.
- 2. Couscous:** Kom bouillon og ½ spsk smør i vandet og kog couscous som anvist på pakken.
- 3. Sød soya/ingefærsauce:** Bland resten af soya/ingefærssaucen og sød chilisauce sammen i en skål. Smag til med limesaft.
- 4. Couscoussalat med agurk og æble:** Skyl agurk, æble og salaten. Skær agurk og æble i små tern. Bland dem sammen med den færdigkogte couscous og salaten i en serveringsskål.
- 5. Kyllingespyd:** Sæt den marinerede kylling på spyd. Varm lidt olie op på en (grill)pande ved middel varme. Steg kyllingespydene i 3-4 min. på hver side.
- 6.** Servér kyllingespyd med couscoussalat og sød soya/ingefærsauce til.