



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grillade kycklingspett med couscous och gurkyoghurt

### Kycklingspett

- Tomatpuré 1 msk
- Srirachasås ½ förp
- Japansk soja 1 msk
- Socker 1 msk
- Vitlök 1 klyfta
- Olivolja 1 ½ msk
- Malen ingefära 1 tsk
- Salt ½ tsk
- Minutfilé 300 g
- Grillspett 4 st

### Couscoussallad

- Couscous 125 g
- Vatten 2 ½ dl
- Rödlök 1 st
- Gurka ½ st
- Tomat 1 st
- Olivolja ½ msk
- Vitvinsvinäger ½ msk

### Gurkyoghurt

- Gurka ½ st
- Matyoghurt 1 dl
- Vitlök 1 klyfta

### Att ha hemma ●

- Grillspett, Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

- 1. Marinad till kycklingspett:** Blanda tomatpuré och srirachasås i en rymlig bunke. Tillsätt japansk soja, socker, pressad vitlök, olivolja, malen ingefära och salt. Skär minutfilé i bitar. Blanda ner kycklingbitarna i bunken med marinad. Låt vila minst 10 min.
- 2. Couscoussallad:** Häll couscous i en bunke. Koka upp vatten och lite salt. Häll det varma vattnet över couscousen, täck med plastfolie och låt stå ca 15 min. Fluffa grynen med en gaffel.
- 3. Finhacka rödlök.** Skär gurka och tomat i mindre bitar. Lägg i en salladsskål.
- 4. Gurkyoghurt:** Grov riv gurka, pressa ur lite saft. Lägg den rivna gurkan i en bunke. Blanda ner matyoghurt, pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Kycklingspett:** Trä upp den marinerade kycklingen på grillspett. Stek grillspetten i grill- eller stekpanna med olivolja ca 4 min per sida, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 6. Couscoussallad:** Blanda ner den kokta couscousen i salladsskålen med grönsaker. Ringla över olivolja och vitvinsvinäger. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda väl.
- 7. Servera** nygrillade kycklingspett med couscoussallad och gurkyoghurt.