



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kyllingekebab med mangosalsa og couscoussalat

## Kyllingekebab

4 stk træspyd  
300 g kyllingeinderfilet  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Mangosalsa

1 stk mango  
1 stk skoleagurk  
1 pk mynte, frisk  
½ stk lime  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
1 tsk sukker <sup>b</sup>

## Couscoussalat

½ pose hønsbouillon  
85 g couscous  
1 stk tomat  
mynte, frisk  
1½ dl kogende vand <sup>b</sup>  
½ spsk olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Læg spyddene i vand, så brænder de ikke på grillen.
2. **Kyllingekebab - forberedelse:** Del kyllingestykkerne i halve. Vend kødet i krydderolie (resten skal bruges senere), krydr med lidt salt og peber og lad det stå og marinere.
3. **Mangosalsa:** Skræl mango, skær frugtkødet af stenen og skær i tern. Del agurk på langs, fjern kernerne med en teske og skær agurken i tynde skiver. Hak mynte fint. Kom mango, agurk og ⅓ af mynten i en skål. Pres saft af lime og pisk sammen med krydderolie og sukker. Vend det i salsaen.
4. **Kyllingekebab - Grill:** Sæt kødet på spyd. Grill kødet på alle sider på direkte varme ca. 7-8 min. i alt til det er netop gennemstegt. **Pande:** Varm en (grill)pande med lidt olie op til høj varme og steg spyddene lige som på grill.
5. **Couscoussalat:** Opløs bouillon i kogende vand. Kom couscous i en skål og hæld bouillon over. Læg stanniol over og lad det trække ca. 4 min. til den har opsugt væden. Hak tomaterne fint. Løsn couscousen med en gaffel og bland tomat, olie og resten af mynten i. Smag til med salt og peber.
6. Servér kyllingespyddene med mangosalsa og couscoussalat.