



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kyllingespyd med sød soya/ingefærsauce og couscoussalat med fersken

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

**Det skal du selv have**  
smør <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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/ingefærsaucen og sød chili-sauce sammen i en skål. Smag til med limesaft.
- 4. Couscoussalat med agurk og fersken:** Skyl agurk, fersken og salaten. Skær agurk og nektarin 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.