



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  
 2½ spsk sød chilisauce  
 ½ stk lime  
 300 g kyllingeinderfilet  
 4 stk træspyd

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