

Kyllingefrankfurter på spyd

4 personer

Ingredienser

Spyd

8 spyd

1 pakke Danpo Kyllingefrankfurter

1-2 peberfrugter

2 rødløg

1 lille squash

ca. 1 dl sød chilisaUCE

Ris

3 dl basmatiris

4 dl vand

1 tsk. salt

1 dl friske, hakkede krydderurter fx timian, purløg og dild

Peanutbuttersauce

2 dl creamy peanutbutter

1 dl vand

2 dl fløde

50 g saltede peanuts

Tilberedning

Skær frankfurter og squash i tykke skiver. Skær løg i både og peberfrugt i mindre stykker og fordel alt på spyd.

Grill eller steg spyddene til de tager farve og pensl dem straks med sød chilisaUCE.

Kog vandet op og tilsæt ris og salt. Lad det koge under låg ved svag varme i 12 minutter og lad derefter risen trække (stadig under låg) i 5 minutter. Rør i risen med en gaffel så de løsnes fra hinanden. Rør de friske krydderurter i. varm peanutbutter, vand og fløde op under omrøring til det er lunt og ensartet. Tilsæt evt. lidt mere vand, hvis det bliver for tykt.

Server det hele varmt og drys med saltede peanuts ved servering.

