

BBQ kylling med marineret cous cous salat, grillet grønt og persilleolie

4 personer

Ingredienser

1 hel Kylling BBQ krydderi

4 dl. cous cous
3 spsk. æblecidereddike
4 spsk. olivenolie
1 spsk. limesaft
1 tsk. kanel
½ tsk. chili
1 dl. frisk, finthakket mynte
1 dl. frisk, finthakket basilikum
4 spsk. rosiner
1 aubergine
1-2 tsk. olie
8 forårsløg
150 g babysalat
100 g edamamebønner (uden skal)
200 g cantaloupe melon
8 grønne asparges
100 g blandede bær, f.eks. brombær, blåbær og hindbær
2 spsk. olie
1 dl. persille
1 tsk. fintrevet citronskal
1 tsk. citronpeber
100 g feta

Tilberedning

Tilbered kyllingen efter anvisning på emballagen. Kog cous cous efter anvisning på emballagen og lad den afkøle lidt. Bland æblecidereddike med olivenolie, limesaft, kanel, chili, mynte og basilikum, og vend cous cous'en godt rundt i marinaden. Rør til sidst rosinerne i og bred cous cous'en ud på et fad. Skær auberginen i skiver og pensl skiverne med lidt olie. Grill aubergineskiver og hele forårsløg, og drys med lidt salt. Anret babysalat ovenpå cous cous'en, og herpå de grillede aubergineskiver og forårsløg samt



edamamebønner. Skær melon i små tern og asparges i lange tynde strimler, lettest med en skrællekniv.

Læg melon, aspargesstrimler og bær øverst på salaten.

Blend olie med persille, citronskal og citronpeber og dryp det over salaten. Smuldr fetaen i små stykker og drys den over salaten.

Server BBQ kyllingen med marineret cous cous salat med grillet grønt og persilleolie.