

# Stegte kyllingespyd med salat og rosenpeber marinade

10 personer

## Ingredienser

30 Danpo stegte kyllingespyd

5 spsk. ketchup

2½ spsk. soya

2½ spsk. brun farin

2½ tsk. røget paprika

2½ tsk. salt

## Salat

1,5 kg. små kogte, afkølede kartofler

5 nektariner

2½ agurk

1½ dl. granatæblekerner

250 g. frissé salat

2½ spsk. æblecidereddike

2½ tsk. rørsukker

1½ tsk. knust rosenpeber

## Tilberedning

Tilbered kyllingespyd efter anvisning på pakken.

Skær kartoflerne i skiver og nektarinerne i både.

Flæk agurken på langs, skrab kernerne ud med en teske og skær agurken i skiver. Bland med granatæblekerner og plukket frissé salat.

Rør æblecidereddike med rørsukker og knust rosenpeber og hæld blandingen over salaten og bland let.

Server de stegte kyllingeinderfileter med salaten og evt. et godt brød.

