

Marokkanske kyllingespyd med grillet auberginesalat

4 personer

Ingredienser

12 stk. Danpo inderfileter
1dl. yoghurt
½ dl. citronsaft
½ dl. olivenolie
2 fed knust hvidløg
4 tsk. paprika
2 tsk. stødt kommen

Cous Coussalat

2 dl. cous cous
2 dl. bouillon
2 små auberginer
Salt
Olivenolie
Revet citronskal fra 1citron
300 g. cherrytomater
2 spsk. hvidvinseddike
150 g. feta
2 håndfulde rucola

Tilberedning

Mariner inderfileter i yoghurt blandet med citronsaft, olivenolie, hvidløg, paprika og spidskommen, og lad det stå mindst 30 minutter i køleskabet.

Sæt inderfileter på spyd og grill dem direkte i ca. 3 minutter på hver side.

Kom couscous grynene i kogende bouillon, læg låg på gryden og sluk for varmen. Lad grynene trække 5 minutter og smuldr dem fra hinanden med en gaffel.

Skær aubergine i skiver, drys med salt, og lad det trække i ca. 15 minutter. Skyl saltet af, dup dem tørre og pensel med olivenolie. Grill aubergineskiver 5 minutter på hver side, så de er sprøde og gyldne. Bland aubergineskiver med cous cous, halve cherrytomater, revet citronskal, eddike og olivenolie.

Pynt med feta i tern, samt rucola og server salaten med spydene.

