

Kyllingespareribs med BBQ, salat med grillet haloumi og blommer samt sweet potatoes og sprøde rugbrødsbjælker



4 Portioner
16 - 20 Kyllinge spareribs BBQ
8 blommer
200 g halloumi
100 g rød mangold
200 g babyspinat
100 g pekan nødder
1 dl. frisk, grofthakket mynte
4 mellemstore sweet potatoes
1 spsk. olie
1 tsk. salt
1 tsk. paprika
1 spsk. hakket, bredbladet persille
1/4 rugbrød (ikke skiveskåret)
1 tsk. salt
1/2 mango
1/2 agurk
2 spsk. frisk koriander
2 spsk. frisk mynte
2 1/2 dl. græsk yoghurt
1 tsk. chaat masala
1 tsk. salt

Tilberedning:

Tilbered kyllingespareribs efter anvisning på emballagen.

Halver blommerne, fjern stenene og skær blommerne i både. Skær halloumi i bjælker. Grill blommer og halloumi ved høj varme ca. 5 minutter.

Bland rød mangold med babyspinat, pekan nødder og mynte, og top salaten med grillede blommer og halloumi.

Skær sweet potatoes i skiver, pensl dem med olie og drys med salt og paprika. Grill skiverne til de er møre, ca. 15 minutter. Drys med persille lige inden servering.

Skær rugbrødet i bjælker og grill dem 5-10 minutter. De skal være sprøde udenpå og stadig bløde inden i. Drys rugbrødsbjælkerne med lidt salt.

Skær mango og agurk i små tern, og hak koriander og mynte fint. Rør mango, agurk, koriander og mynte med græsk yoghurt. Tilsæt chaat masala og salt, og lad raita'en trække 10-15 minutter inden servering.

Server kyllingespareribs med salat med grillet halloumi og blommer, samt sweet potatoes, sprøde rugbrødsbjælker og mango-raita.