

# Kyllingespyd med chili yoghurt, couscous salat med mynte og pistacienødder.

4 portioner

## Ingredienser

400 g kyllingefars  
8 Spyd

## Couscous salat

2 dl. cous cous  
2 dl. vand eller bouillon  
3 spsk hakkede pistacienødder  
4 spsk sultanas (hvide rosiner)  
2 spsk mynte  
2 spsk koriander  
1 dl ristede løg  
Saft og citronskal af 1 citron

## Chiliyoghurt

2 dl yoghurt  
1 tsk chilisaucе  
½ dijon sennep  
Salt

## Tilberedning

Bland ingredienserne sammen til chiliyoghurten, og stil på køl.

Rul kyllingefarsen i lange pølser og sæt dem på spyddene.  
Grill i ca. 3 minutter på hver side, til de er gennemstegt.

## Cous cous

Kog vand eller bouillon, tilsæt cous cous og dæk med låg. Lad det trække i ca. 15 min, og lad det køle. Derefter blandes de resterende ingredienser i - smag til med citronsaft og salt.

Velbekomme

