

# Kyllingesteaks med salvie og auberginedip

4 personer

## Ingredienser

4 kyllingesteak  
Citronsaft  
Olivenolie  
8-12 friske salvieblade

## Auberginedip

1 aubergine  
1 fed hvidløg  
1 bundt bredbladet persille  
1 dl græsk yoghurt  
Salt, peber

## Tilbehør

Bulgursalat  
1/4 l. bulgur  
3 rødløg  
1 lille agurk  
Salt  
1 bundt bredbladet persille  
1 dl små sorte oliven  
100g feta i små tern  
Evt. hjertsalatblade

## Dressing

2 spsk. olivenolie  
2 spsk. citronsaft  
Peber  
Salt

## Tilberedning

Dryp kødet med citronsaft og olivenolie og læg salviebladene på.

Prik auberginen med en gaffel og bag den over grillen, evt. i en kuglegrill, til den er mør, ca. 30 min. Vend den jævnligt. Kan også bages i ovnen ved 200°C ca. 30 min.

Halver auberginen, skrab kødet ud og blend eller mos det med knust hvidløg, hakket persille og yoghurt. Smag til med salt og peber. Grill eller steg kyllingesteaksene 3-4 min. på hver side.

Kog bulguren i letsaltet vand som anvist på emballagen og sæt den til afkøling. Skær rødløgene i meget tynde skiver og drys godt med



**Gó ide:** Server grillede pitabrød til.

salt. Skræl agurken, skær den i små tern og drys med salt.

Lad rødløg og agurkestykkerne trække mindst 15 min., skyl i koldt vand og dup tørt. Bland bulgur med salatede rødløg, agurketern, hakket persille, oliven og feta. Pisk olivenolie og citronsaft sammen og bland dressingen i salaten.

Smag til med peber og evt. salt. Salaten kan evt. blandes med hjertsalatblade eller anden sprød salat.