

Marokkansk kylling

4 personer

Ingredienser

4-6 Danpo under- eller overlår

Marinade

0,2 g safran

1 spsk. delikatesse paprika

1 tsk. stødt ingefær

1 tsk. stødt spidskommen

2 fed knust hvidløg

1/2 dl olie

1 tsk. salt

Cous cous salat

3 dl cous cous

3 dl vand alt

1 bdt. slanke forårsløg

3/4 dl soltørrede tranebær

3/4 dl koriander

30g mandelsplitter

1 lille bdt. frisk hakket mynte

1 lille romainesalat

Dressing

3 spsk. citronsaft

2 spsk. olivenolie

Salt, peber

Tilberedning

Rør marinaden sammen. Kom kyllingestykker i en plastpose, hæld dressingen over, luk posen og ryst godt så marinaden fordeles jævnt. Lad det trække mindst en time, men gerne til næste dag.

Læg kyllingelårene på grillen og grill dem indirekte i en kuglegrill ca. 45 min. Grilles lårene på en traditionel grill bør der være god afstand til kullene, så kødet ikke brændes. Stegetiden er ca. 1 time.

Rør cous cous og salt i kogende vand, tag gryden af varmen, læg låg på og lad det trække 5 min. Rør cous cous grynene løse med en gaffel.

Bland dressingen, og hæld den over cous cous med fintsnittede forårsløg, tranebær, koriander, ristede mandelsplitter og hakket mynte. Lad salaten trække mindst 1/2 time og smag til med salt og peber.



Skyl salatbladene grundigt og kasser de yderste.
Anret cous cous salaten på de sprøde salatblade
lige inden servering.