

Marokkanske kyllingespyd med grillet auberginesalat

10 personer

Ingredienser

30 stk Danpo kyllingeinderfileter
2dl. yoghurt
1 dl citronsaft
1 dl olivenolie
4 fed knust hvidløg
6-8 tsk. paprika
3-4 tsk. stødt kommen

Cous Coussalat

4 dl cous cous
4 dl bouillon
3 små auberginer
Salt
Olivenolie
Revet citronskal fra 1-2 citroner
600g cherrytomater
4 spsk. hvidvinseddike
300g feta
4 håndfulde rucola

Tilberedning

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

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

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

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

