

Einfaldur kjúllaréttur Siggu Lóu

- 1) Settu 1 bréf af krydduðu couscous í eldfast mót og helltu soðnu vatni yfir (sjá leiðbeiningar á umbúðum).
- 2) Steiktu kjúklingalundir eða -bringur upp úr olíu, salti og pipar og helltu svo Satay-sósu út á pönnuna og taktu hana af hitanum. Hrærðu kjúllanum og sósunni saman og geymdu.
- 3) Saxaðu ½ rauðlauk og stráðu yfir couscous-ið.
- 4) Settu næst klettsalat ofan í fatið (má vera spínat).
- 5) Settu kjúllann + sósuna ofan á salatið.
- 6) Settu kirsuberjatómata ofan á kjúllann.
- 7) Ristaðu 1 dl af furuhnetum og stráðu yfir að lokum.