



SNACKFAD MED KYLLINGKØDBOLLER PÅ PIND OG 2 SLAGS HUMUS

Et snack-fad fungerer godt både som en forret, et mellemmåltid eller en let frokost. Her er alt skåret ud og klar til at "hapse", og derfor en god og børnevenlig måde at servere både kylling og grønt på. Kødbollerne kan laves i forvejen og sættes på pinde, så de bare skal på grillen, når det bliver spisetid.

INGREDIENSER

- 1 pakke hakket kylling
- 2 tsk. pizza-krydderi
- 1 tsk. salt
- Evt. 1 lille fed hvidløg
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 tsk. olie
- 4 små gulerødder, gerne forskellige farver
- 1 bdt. asparges
- 200 g sugar snaps eller sukkerærter
- 1 bdt. radiser
- 6 mini peberfrugter
- 200 g cherrytomater
- 1 pakke grissini
- 150 g humus
- 3 spsk. tomatpesto

TILBEREDNING

Rør hakket kylling med pizza-krydderi og salt. Pres hvidløget eller riv det fint og rør det i sammen med tomatpuré. Lad farsen hvile 5-10 minutter i køleskabet. Tril små kødboller af farsen og sæt dem på pinde. Grill kødbollespyddene 5-8 minutter til de er gennemstegte.

Del gulerødderne på langs og anret dem sammen med asparges, sugar snaps, radiser og mini peberfrugter.

Sæt cherrytomater på små pinde og anret dem på fadet sammen med grissini.

Rør 150 g humus med tomatpesto.

Rør 150 g. humus med citronsaft, finthakket persille og finthakket basilikum.

Server de grillede kødboller sammen med grøntsager, grissini og de 2 slags humus.

TIP: Der findes utallige spændende krydderiblandinger, som er velegnet til hakket kylling, og som kan byttes ud med

150 g humus

Saft af $\frac{1}{2}$ citron

2 spsk. finthakket persille

1 spsk. finthakket basilikum

pizzakrydderiet. Tomatpuré giver en god, børnevenlig smag sammen med pizzakrydderiet, men kan udelades. Humus kan også nemt laves med en dåse færdigkogte kikærter. Blend med olie, salt, citronsaft, hvidløg, spidskommen og lidt tahin.