



BBQ koipinuijia ja couscous-kesäkääryleitä

10 annosta

Ainekset

- 1,8 kg **Broilerin koipinuija bbq n. 55-90 g kypsä pakaste (Suomi) 4,5 kg**
- 150 g **Poppamies Original Barbeque BBQ-kastike**
- 400 g **Couscoussalaatti 1,5 kg**
- 100 g **Poppamies Topping Lime & Jalapeno**
- 30 g seesaminsiemen
- 10 kpl sydänsalaatin lehti
- 100 g tuore kurkku suikaleina
- 100 g tuore mango suikaleina
- 10 kpl riisipaperiarkki

Valmistus

1. Sekoita Poppamiehen lime-jalapenokastike couscoussalaattiin ja valmistele muut kääryleiden täytteet.
2. Upota yksi riisipaperiarkki kerrallaan kylmään veteen muutamaksi sekunniksi ja nosta se sitten työskentelyalustalle. Työstä vain yhtä arkkia kerrallaan.
3. Asettele riisipaperille ensin salaatinlehti, sitten couscoussalaatti ja lopuksi muutama suikale kurkkua ja mangoa.
4. Käänä ensin kaksi arkin vastakkaista reunaa kohti keskustaa ja kääri sitten tiiviiksi rullaksi. Säälytä kääryleitä kosteiden liinojen välissä, jos ne joutuvat odottamaan tarjoilua.
5. Sivele sulatettujen koipinuijien pintaan Poppamiehen BBQ-kastiketta ja kuumenna 200 asteisessa kiertoilmauunissa n. 15 minuuttia.