



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 15-20 min  2 porsjoner

FAV_VS_004-2

Grillet gyroskjøtt med couscoussalat og curry- og mangodressing

Couscoussalat

125 g couscous
1 pakke grønnsaksbuljong
½ stk agurk
1 stk tomat
1 stk grønt eple
½ ss smør ^B

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Til servering

½-1 pakke curry- og mangodressing
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Couscoussalat:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen og ½ ss smør i kokevannet.
- 2. Couscoussalat, fortsettelse:** Skyll agurken, tomaten og eplet og kutt dem i terninger. Ha grønnsakene og eplet i en serveringsskål og vend inn den ferdigkokte couscousen rett før servering.
- 3. Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter.
- 4. Til servering:** Server curry- og mangodressing til retten.

TIPS!

Du kan også steke gyroskjøttet i en ildfast form på 225 grader i 12-15 minutter. Du kan også servere grønnsakene for seg hvis du ønsker det.