



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0048-2

# Perlecouscussalat med marinert gyroskylling, spinat, mais og hvitløksdressing

## Perlecouscussalat med kyllinggyros

125 g perlecouscous  
1 stk rødløk  
300 g kyllinggyros  
1 stk tomat  
50 g spinat  
1 pakke maiskorn  
½-1 pakke balsamicovinaigrette

## Dressing

½-1 pakke hvitløksdressing

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Perlecouscussalat med kyllinggyros:** Tilbered perlecouscousen som anvist på pakken. Skrell og kutt rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og rødløken i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt. Sett til side.
- 2. Perlecouscussalat med kyllinggyros, fortsettelse:** Skyll og kutt tomaten i båter. Skyll og tørk spinaten. Hell av laken på maiskornene. Bland sammen grønnsakene, den kokte perlecouscousen og balsamicovinaigretten i en salatbolle. Krydre med litt salt og pepper. Bland inn kyllingen og rødløken i salaten før servering eller server den ved siden av.
- 3. Dressing:** Server hvitløksdressing til salaten.
- 4. God middag!**



**TIPS!**

Couscousen, grønnsakene og kyllingen kan serveres hver for seg.