



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 15-20 min  2 porsjoner

GL 005\_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 <sup>B</sup>

## Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

## Til servering

½-1 pakke curry- og mangodressing  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.