



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 063_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 ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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.