



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Estragon- og hvitløksmarinerte kyllingspyd med agurk- og rødløkssalat, couscous og yoghurtdressing

Couscous

125 g couscous

Salat

½ stk rødløk

½ stk agurk

½-1 stk sitron

🏠 ½ ts sukker

Yoghurtdressing

150 g yoghurt naturell

1 pakke sitruskrydder

Kyllingspyd

300 g kyllingspyd med estragon og hvitløk

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken.

2 **Salat:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og kutt agurken i terninger. Ha løken i en serveringsbolle sammen med 1 ts sukker, litt salt og skvis over saften fra sitronen. La løken stå å trekke frem til servering. Vend inn agurken rett før servering.

3 **Yoghurtdressing:** Ha yoghurten og sitruskrydderet i en skål, og smak til med pepper.

4 **Kyllingspyd:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingspydene i 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.

Tips fra kokken: Om du ønsker kan du vende couscousen sammen med grønnsakene til en salat.