



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingspyd med søt soya- og ingefærsaus, og couscoussalat med agurk og nektarin

Couscoussalat med agurk og nektarin

125 g fullkornscouscous
1 pakke
grønnsaksbuljong
½ stk agurk
1 stk nektarin
50 g restaurantsalat
🏠 ½ ss smør

Søt soya- og ingefærsaus

1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sweet chili-saus
½ stk lime

Kyllingspyd

300 g krydrede
kyllingspyd

🏠 olje

- 1 Couscoussalat med agurk og nektarin:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha ½ ss smør og grønnsaksbuljongen i kokevannet.
- 2 Søt soya- og ingefærsaus:** Bland soya- og ingefærsausen og sweet chili-sausen sammen i en skål. Smak til med saft fra limen.
- 3 Couscoussalat med agurk og nektarin, fortsettelse:** Skyll agurken, nektarinen og salaten. Kutt agurken og nektarinen i små terninger. Bland sammen den ferdigkokte couscousen, agurken, nektarinen og salaten i en serveringsskål.
- 4 Kyllingspyd:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek kyllingspydene i 3–4 minutter på hver side (se tips).
- 5** Nyt måltidet!

Tips fra kokken: Nyt middagen utendørs hvis det er fint vær. Fyr opp grillen, og grill kyllingspydene i 2–4 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte, men fortsatt saftige.