



Oppskrift

## Kyllinglår med sitron, chili og honning



Serveres med en couscous salat med granateple, rødløk, agurk og mynte.  
Ovnsbakt fetaost på siden.

1

## **Slik gjør du**

Sett ovnen på 180 grader. Ha de ferdigstekte kyllinglårene i en ildfast form og ha over sitronsaft, chili flakes og litt honning.

2

## **Ha over fetaost og skjær opp grønnsaker**

Ha over fetaost i store biter. Varm opp i ovnen i ca. 15 min. Skrell granateplet, skjær rødløk, kiwi og agurk i skiver.

3

## **Bland sammen og server**

Bland sammen couscous, grønnsaker og frisk mynte til en salat. Server kyllinglårene med fetaost og vakker salat! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR grillede kyllinglår	1 pk
Chiliflak	1 ts
Sitron (saften)	0,5 stk
Flytende honning	1 ts
Couscous	4 dl
Granateple	1 stk
Rødløk	1 stk
Kiwi	2 stk
Agurk	0,5 stk
Frisk mynte (grovhakket)	1 neve
Fetaost	1 pk
Salt & Pepper	

### Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose