



Oppskrift

## Kyllingfilet med couscous, mandler og aprikos



Saftig kyllingfilet med marokkansk preg med couscous, mandler og aprikos.

1

## Slik gjør du

Stek kyllingen i en nøytral olje i panne til de er klare, ca 15 min. Kok couscousen etter anvisning på pakken. Skjær grønnsakene i tynne strimler.

2

Rist mandlene lett i pannen om du ønsker. Klipp aprikosen i mindre biter med en saks, eller bruk en skarp kniv Bland alt sammen i en salatbolle.

3

Bland ingrediensene til dressingen. Hell over olje og server med kyllingfilet på toppen. Server med frisk timian. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR Kyllingfilet 4 stk

|         |      |
|---------|------|
| Mandler | 1 dl |
|---------|------|

Aprikoser 1 dl (tørkede)

|              |           |
|--------------|-----------|
| Stangselleri | 4 stilker |
|--------------|-----------|

Paprika 1 stk

|             |       |
|-------------|-------|
| Hjertesalat | 1 stk |
|-------------|-------|

Agurk 1 stk

|          |         |
|----------|---------|
| Couscous | 3 poser |
|----------|---------|

Timian 1 stk

### Dressing

Gresk yoghurt 3 dl

|             |      |
|-------------|------|
| Dijonsennep | 3 ss |
|-------------|------|

Spisskummen 2 ts

|               |  |
|---------------|--|
| Salt & Pepper |  |
|---------------|--|

### Allergener

- Nøtter
- Selleri

Gluten

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep