

Oppskrift

Kyllingfilet med couscous, mandler og aprikos



1

Stek kyllingen i en nøytral olje i panne. 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.

3

Bland ingrediensene til dressingen.

4

Hell over olje og server med kyllingfilet på toppen. Server med frisk timian.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Økonomi 5kg Fr Enh



Ingredienser

Matboden kyllingfilet 4 stk

Mandler 1 dl

Tørkede aprikoser 1 dl

Stangselleristilker 4 stk

Paprika 1 stk

Hjertesalat 1 stk

Agurk 1 stk

Couscous

Timian

Dressing

Gresk yoghurt 3 dl

Dijonsennep 3 ss

Spisskummen 2 ts

Salt og pepper