

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kyllingfilet med couscous, mandler og aprikos

Image not found or type unknown



## 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.

## Produkter i denne oppskriften

### Kyllingfilet

Image not found or type unknown

4 stk

## Ingredienser

### Du trenger

Kyllingfilet 4 stk

## **Du trenger**

### **Dressing**

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
- Paprika
- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep