



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