



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.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

## 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