



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