



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Kycklingkebab med couscoussallad, tomat och caesardressing

Couscous

Couscous 125 g
 ● Vatten 2½ dl
 Kycklingbuljong 1 påse

Kycklingkebab och sallad

Rödlök 1 st
 Tomat 1 st
 Majs 1 förp
 Kycklingkebab 1 förp
 Babyspenat 50 g
 ● Balsamvinäger ½ msk
 ● Olivolja ½ msk

Till servering

Caesardressing 1 förp

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
 Olja, Salt, Svartpeppar,
 Vatten

- 1. Couscous:** Häll couscous i en bunke och blanda med lite olja. Koka upp vatten och kycklingbuljong. Häll den varma buljongen över couscousen och låt stå ca 10 min. Fluffa grynen med en gaffel.
- 2. Sallad förberedelser:** Skär rödlök i skivor och klyfta tomat. Häll av majs. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek kycklingkebab och rödlöken ca 4 min. Dra stekpannan från värmen.
- 3. Sallad:** Lägg den kokta couscousen i en salladsskål. Blanda ner tomat, majs, babyspenat, balsamvinäger och olivolja. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4.** Servera kycklingkebab med rödlök, couscoussallad och caesardressing.