



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillede kyllinglår og grønnsaker med couscous og urtedressing

## Couscous

125 g couscous  
½ pakke grønnsaksbuljong  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Grillede kyllinglår og grønnsaker

1 stk rød paprika  
½ stk squash  
1 stk rødløk  
430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder

## Til servering

1 pakke urtedressing

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha buljongen i kokevannet.
4. **Grillede kyllinglår og grønnsaker:** Rens paprikaen og skrell løken. Skrell og kutt løken i båter. Kutt paprikaen og squashen i grove biter. Del kyllinglårene i to i leddene. Pensle kyllingen og grønnsakene med litt olje, og grill det hele over direkte varme under lokk i ca. 10 minutter. Snu kyllingen og grønnsakene et par tre ganger underveis.
5. **Couscous, fortsettelse:** Ha den ferdigkokte couscousen over på et serveringsfat, og vend inn de grillede grønnsakene og smøret. Krydre med litt salt og pepper.
6. **Servering:** Server den grillede kyllingen med grønnsakene, couscousen og urtedressing.

## TIPS!

Kyllingen kan varmes i ovnen ved 220 grader varmluft i ca. 15 minutter, og grønnsakene kuttes i mindre biter og pannestekes på høy varme i litt olje i ca. 4 minutter.

\* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernaivalt alternativ