



# Couscous salat med kylling, za'atar og mynte

## Couscous

125 g couscous

## Kylling

300 g hakket kylling

## Salat

1 stk salatløg

2 stk tomater

1/2 pk mynte, frisk

1/2 pose za'atar krydderi

1 spsk hvidvinseddike

30 g rucola

1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>

peber <sup>b</sup>

olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Couscous:** Kog Couscous som anvist på posen.

2. **Kylling:** Varm lidt olie op til høj varme på en stegepande. Læg kødet på i ét stykke og brun ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del nu kødet fra hianden med en grydeske. Krydr med salt og peber og steg videre i 4-6 min.

3. **Salat:** Pil løg og skær det i tynde skiver. Skyl tomat og skær i tern. Pluk mynten og hak fint. Kom det hele i en skål og bland med za'atar, vineddike, olivenolie, lidt salt og peber. Riv couscous fra hinanden med en gaffel. Tilsæt kylling, couscous og rucola til salaten og vend det hele sammen.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.