



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Kycklingkebab med couscoussallad, tomat och caesardressing

Couscous

Couscous 125 g

● Vatten 2½ dl

Kycklingbuljong 1 förp

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.