



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 100_2

Grillet gyroskjøtt med couscoussalat og curry- og mangodressing

Couscoussalat

125 g couscous
1 pakke grønnsaksbuljong
½ stk agurk
1 stk tomat
1 stk grønt eple
½ ss smør* ^B

Grillet gyroskjøtt

250 g grillet gyroskjøtt

Til servering

½-1 pakke curry- og mangodressing
olje ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Couscoussalat:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen og ½ ss smør i kokevannet.
- 2. Couscoussalat, fortsettelse:** Skyll og kutt agurken, tomaten og eplet i terninger. Ha grønnsakene og eplet i en serveringsskål, og vend inn den ferdigkokte couscousen rett før servering.
- 3. Grillet gyroskjøtt:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
- 4. Til servering:** Server curry- og mangodressing til retten.

TIPS!

Du kan eventuelt steke gyroskjøttet i en ildfast form på 225 grader i 12-15 minutter.

Du kan også servere grønnsakene for seg hvis du ønsker det.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ