



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Couscous salat med kylling, za'atar og mynte

Couscous

125 g couscous

Kylling

300 g hakket kylling

Salat

1 stk salatløg

2 stk tomater

½ pk mynte, frisk

½ pose za'atar krydderi

1 spsk hvidvinseddike

30 g rucola

1 spsk olivenolie ^b

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b 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.