



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.