



## KYLLINGELÅR MED COUSCOUSSALAT OG DIJONDRESSING

4 PERSONER

Opskriften er udviklet af: vi\_skal\_spise

### INGREDIENSER

#### KYLLING:

1-2 pakker kyllingelår med BBQ

#### COUSCOUSSALAT:

250 gram perlecouscous

150 gram salattern

10-12 grønne asparges i små stykker

2 håndfulde rucolasalat

100 gram soltørrede tomater

10 radiser i tynde skiver

Evt. Spiselige blomster til pynt

#### DRESSING:

2 1/2 dl creme fraiche

1 spsk. dijonsennep

1 tsk. honning

Salt og peber

### TILBEREDNING

Kog perlecouscous efter anvisning på pakken.

Tilføj evt. en bouillonterning i vandet for ekstra smag.

Skyl herefter efter med koldt vand for at køle af.

Bland perlecouscous og de øvrige ingredienser sammen. Hvis du synes kan du pynte med fx spiselige blomster.

Bland creme fraiche, dijonsennep og honning sammen til dressingen og smag til med salt og peber.

Steg kyllingelårene på grillen i 30-35 minutter.