

Oppskrift

## Kyllinglår med couscous og grønnsaker



1

Kok couscous etter anvisning på pakken.

2

Tilsett finhakket stangselleri og soltørkede tomater. Smak til med salt og pepper.

3

Varm opp kyllinglårene på 180 °C i ca 20 min (fra tint tilstand).

## Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår Grillet 5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Kyllinglår grillet	2 kg
Couscous	1250 g
Smør	200 g
Soltørket tomat	250 g
Stangselleri	250 g
Salt og pepper	