

Grillet lårfilet med frisk tabouleh

4 portioner

Ingredienser

600g Danpo grillet lårfilet
400g couscous
1 dl citronsaft
500g rød peberfrugt
500g orange peberfrugt
Ca. 40g sorte oliven uden sten
500g agurk
4 spsk frisk hakket mynte
½ dl olivenolie
1-2 fed hvidløg

Tilberedning

Kom couscousen i en skål. Citronsaften hældes over couscousen og det blandes godt. Peberfrugter, oliven og agurker skæres i små fine tern og vendes i couscousen. Mynte hakkes, hvidløg presses, det hele blandes i couscousen sammen med olivenolien. Skal stå og trække 20-30 min. før servering.

Grill lårfilet.

