

# 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.

