

Grillet lårfilet med frisk tabouleh

10 port

Ingredienser

1,5 kg Danpo grillet lårfilet
1 kg couscous
2,5 dl citronsaft
1,25 kg rød peberfrugt
1,25 kg orange peberfrugt
Ca. 100g sorte oliven uden sten
1,25 kg agurk
10 spsk frisk hakket mynte
1,25 dl olivenolie
5 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 og blandes i couscousen sammen med olivenolien. Skal stå og trække 20-30 min. før servering. Ved stegning af lårfilet følges tilberedningsanvisningen på posen.

