



Couscous salat

En skøn salat med couscous, som sagtens kan varieres alt efter hvilke grøntsager du lige har i grøntsagsskuffen. Det er lækkert med noget cremet i form af eks. feta eller avokado.

Ingredienser 4 personer

- 1 dl couscous
- 2 dl kogende vand
- 1/4 dl agurk i tern
- 1/4 icebergsalat (spinat, kål eller lign) i tern
- 6 cherrytomater i tern
- 1/2 rødløg i tern
- 1 avokado
- 1/2 gul peberfrugt
- ca. 2 spsk. salte nødder (jeg brugte cashewnødder, du kan også bruge peanuts eller pinjekerner)
- 100 g feta i tern (jeg havde købt nogle med hvidløg og persille)
- 1 håndfuld friske krydderurter (jeg brugte persille, dild, purløg)
- 1 spsk. neutral olie (solsikke)
- 1/2 spsk. citronsaft
- 1 tsk salt

Fremgangsmåde

1. Find en skål og kom 1 dl couscous deri. Hæld 2 dl kogende vand over og lad det trække vandet ind (tager ca. 5-10 min). Derefter kan det bare stå og afkøle.
2. Snit og hak alle grøntsagerne som beskrevet i ingredienslisten (agurk, salat, tomat, rødløg, peberfrugt, avokado).
3. Kom olie, citronsaft og salt i en skål. Hak krydderurterne fint og kom dem ned i olien. Olien hældes over den afkølede couscous.
4. Bland grønt og couscous sammen. Tilføj feta og nødder og server