

Couscoussalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 100 g couscous (+ 3 dl kogende vand)
- 1 citron (økologisk) + 1/3 dl olie + 1 lille tsk. salt + lidt peber
- 1/4 rødløg
- 1 håndfuld tørrede abrikoser
- 1 håndfuld frisk mynte
- 50 g pistacienødder
- 100 g fetaost eller salatost
- 1/2 granatæble

Sådan gør du

1. Hæld couscous i en skål og kom kogende vand over dem, så de er dækket – lad dem ligge sådan i 5 minutters tid ind til at de har suget alt vandet til sig
2. I en anden skål blander du skallen og saften fra citronen + olie, salt og peber
3. Vend couscous og dressing sammen og kom det i en stor serveringsskål
4. Hak rødløg, abrikoser og frisk mynte og kom det over
5. Kom pistacienødder over og smuldr med fetaosten
6. Klargør granatæblet og kom kernerne over salaten