

Perlecouscous salat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 dl perlecouscous (målt inden kogning)
- 1 dåse kikærter + lidt olie, salt, peber og stødt spidskommen
- 1 håndfuld feta
- 1 håndfuld oliven
- 3 spsk. syltede rødløg
- 1 avocado
- 1 håndfuld frisk koriander og mynte og basilikum
- 3 spsk. pinjekerner

Citrus vinaigrette

- 4 spsk. olivenolie
- 2 spsk. æbleeddike
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. sød sennep
- 1 spsk. lys sirup
- salt og peber

Sådan gør du

1. Kog perlecouscous efter anvisning på pakken, skyl efter med koldt vand når de er kogte.
2. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
3. Rist kikærter sprøde på en pande i rigeligt med olie, giv dem et drys krydder. Jeg giver dem ret høj varme i starten og skruer så ned til middelfarve. Lad dem poppe let imens du klargør feta.
4. Kom feta på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom pladen i ovnen. Fetaen skal have 15 minutters tid. Vend et par gange undervejs.
5. Bland din dressing /vinaigrette sammen i en skål.
6. Klargør det sidste: åbn dit glas med oliven og dit glas med syltede rødløg.
7. Snit avocado i skiver, find urter frem og rist pinjekerner et par minutter på en tør pande.
8. Nu skal salaten samles: kom couscous i bunden af et fad, kom de ristede kikærter over. Kom den bagte feta over, oliven, syltede rødløg, avocado, urter, pinjekerner og top med vinaigrette.