

COUSCOUS-SALAT

Ingredienser:

6 dl couscous (500 g)
1 ts gurkemeie
2 ss olivenolje
1 ts salt
5 dl vann
16 stk. tørket aprikos
4 vårløk
4 dl pistasjnøtter (uten skall)
6 ss finhakket mynte
½ agurk
4 tomater

Dressing:

saften av 2 sitroner
2 dl appelsinjuice
2 ss honning
1 ts malt koriander
½ ts malt kanel
½ ts malt ingefær
1 ts salt
½ ts kvernet pepper

Slik gjør du det:

1. Bland couscous, gurkemeie, olivenolje og salt i en stor bolle. Rør godt.
2. Snitt vårløken i ca. 1 cm store biter.
3. Kutt aprikos i terninger.
4. Skjær agurk i store biter
5. Skjær tomatene i båter
6. Fjern skallet på pistasjnøttene og kutt de i store biter (grovhakk)
7. Finhakk myntebladene.
8. Bland alle ingrediensene til dressingen i en bolle.
9. Hell 5 dl med vann i en kjele. Putt oppi de ferdigkuttete aprikosene. La dette koke opp.
10. Når vannet og aprikosbitene har kokt opp siler du det varme vannet over bollen med couscous-blandingen. Ta plastfolie over bollen og la dette stå i 15 minutter. Sett aprikosbitene til side.
11. Etter 15 minutter skal vannet ha fordampet. Rør med en gaffel i couscousen, slik at den blir luftig og fin.
12. Putt alle ingrediensene opp i couscousen: dressingen, aprikosbitene, vårløken, pistasjnøttene, mynten, agurken og tomaten. Bland forsiktig og servér.