



Couscous-salat

Tilbage i 2006 havde min svigerfar hjemmelavet tørret couscous med hjem fra en rejse til Algeriet – og da begyndte jeg at eksperimentere. I dag er det nemt at finde couscous i supermarkederne. Her er en sund og nem salat med olivenolie og alt det, du har lyst til at tilføje. Perfekt til frokost, picnic eller salatbord.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 5

Ingredienser

- 250 g couscous (gerne fuldkorns)
- 2 dl koldt vand
- 5 spsk. olivenolie
- 2 spsk. citronsaft
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. peber



Til denne ret anbefaler vi



**Château Arnaude Rosé,
Provence**

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Pinot Blanc

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1476736



**Château Arnaude Rosé,
Provence**

Château Arnaude
Provence, Frankrig

Varenr. 1518936



Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4424636



Fremgangsmåde

Forslag til fyld:

Tomater i tern, god cremet fetaost i tern, avocado i tern (dryp lidt citronsaft over, så de ikke bliver brune), persille, basilikum, sorte eller kalamata oliven, ristede pinjekerner eller græskarkerner, rucola- eller babyspinat. Evt. soltørrede tomater. Tænk i farver, og hvad du har i køleskabet.

Ekstralækre ingredienser kunne være:

Saltede cashewnødder, bagte røde pebre, rejer, grillede artiskokker i stykker, tørrede



abrikoser, æble- og skinke i tern. Hvis det skal være fint, så prøv med grillede kyllingestykker (fx kyllingeinderlår), som du anretter pænt på toppen af salaten.

Hæld couscous, vand, olivenolie, citronsaft, salt og peber i en skål. Rør rundt, og lad det stå 10-15 min. Jeg plejer at komme de friske tomater i med det samme, så saften trækker ud i grynene. Couscous må ikke være knasende, men heller ikke for blød.

Kom alle grøntsager, krydderier m.m. i, og rør godt. Bedst at spise samme dag.