SALLAD

Somrig couscoussallad med apelsinvinaigrette

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En riktigt god och fräsch couscoussallad med smaker av sommaren!

15

INGREDIENSER

Apelsinvinaigrette
0.5 apelsin, juice och zest
0.5 deciliter olivolja
2 teskedar balsamicovinäger
1 matsked honung
1 klyfta vitlök, riven
salt och peppar, efter smak

Couscous
1 matsked olivolja
0.5 grönsaksbuljongtärning
2.5 deciliter vatten
2.5 deciliter couscous
salt och peppar, efter smak

Övrigt
3 nävar färsk spenat
10 färska jordgubbar, skivade
1 granatäpple, kärnor
100 gram fetaost, skurna i bitar
1 deciliter hasselnötter, hackade

GÖR SÅ HÄR

1. Apelsinvinaigrette: Blanda alla ingredienser för vinaigretten. Förvara i kylskåpet.

2. Couscous: Koka upp vatten, olivolja och buljongtärningen. Rör i couscousen, täck och ta bort från värmen. Låt stå i 5 minuter och fluffa sedan upp det med en gaffel. Smaka av med salt och peppar. Låt svalna till rumstemperatur.

3. I en stor skål, kombinera couscous, spenat, jordgubbar, feta och hasselnötter. Rör i hälften av vinaigretten och krydda sedan med salt och peppar efter smak.
Servera salladen på en stor serveringstallrik och garnera med lite fler jordgubbar, granatäppelkärnor, fetaost och hasselnötter. Servera med resten av vinaigretten vid sidan om.