



SALLAD

# Couscoussallad med nektariner, fetaost och örtsås

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Enkel sallad som passar till både kött, kyckling och fisk!

Pssst ? salladen är god som den är också, om du vill äta vegetariskt!



## INGREDIENSER

- 3 dl okokt couscous
- 3 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning
- 2 msk rapsolja
- 2 msk citronsaft
- 2 mogna nektariner
- 250 g körsbärstomater
- 0.5 gurka
- 200 g sockerärter
- 1 knippe rädisor

70 g babyspenat/ruccola/mache  
1 liten rödlök  
200 g fetaost  
1 dl persilja, basilika, timjan eller gräslök  
salt och nymald svartpeppar

### **Örtsås**

3 dl matyoghurt eller creme fraiche  
2 msk citronsaft+citronzest  
2 klyftor vitlök  
2 msk honung  
1 dl hackade örter (persilja, basilika, timjan)  
salt och nymalen svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten och buljongtärning. Lägg i couscousen, rör om och ta kastrullen från plattan. Lägg på lock och låt grynen svälla ca 5 minuter. Rör sedan grynen fluffiga tillsammans med olja och citronsaft. Låt svalna. Rör under tiden ihop örtsåsen.
- 2** Dela nektarinen på mitten, ta bort kärnan och skär i klyftor eller bitar. Dela resten av grönsakerna i bitar och strimla rödlöken.
- 3** Blanda couscousen med alla grönsakerna på ett fat eller i en skål och servera salladen med örtsåsen.