



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttboller med gresk salat, couscous og yoghurtdressing

Fullkornscouscous

125 g fullkornscouscous

Yoghurtdressing

½ stk agurk

150 g yoghurt naturell

½–1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Kjøttboller

360 g kjøttboller med grønnsaker

1 pakke tyrkisk krydder

½ dl vann ^B

Gresk salat

1 stk tomat

50 g fetaost

½ stk agurk

½ stk rødløk

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. **Fullkornscouscous:** Tilbered couscoussen som anvist på pakken.

2. **Yoghurtdressing:** Grov riv den halve agurken på et rivjern, og klem ut vannet av den med hendene. Bland sammen agurken, yoghurten og kryddermiksen i en serveringskål. Smak til med salt.

3. **Kjøttboller:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 6–8 minutter, til de er gylne og gjennomvarme. Vend inn det tyrkiske krydderet og ½ dl vann. Kok opp, og la det småkoke til vannet er borte og krydderet sitter godt rundt kjøttbollene.

4. **Gresk salat:** Kutt tomaten, fetaosten og resten av agurken i terninger. Skrell og kutt den halve rødløken i tynne skiver. Bland grønnsakene sammen i en serveringskål, og bland inn litt olivenolje, salt og pepper.

5. God middag!



TIPS!

Litt oliven er aldri feil i en gresk salat. Skulle du ha et glass stående, passer de perfekt her.