



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tabbouleh med perlecouscous, falafler og røkt chilibakt søtpotet

Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet
¼ pakke røkt chilikrydder
½ pakke maisstivelse

Perlecouscous

125 g perlecouscous
1 pakke grønnsaksbuljong
2½ dl vann ^B

Tabbouleh

1 stk granateple
1 bunt bladpersille

Falafler

1 pakke falafler

Yoghurtdressing

1 pakke tyrkisk krydder
150 g yoghurt naturell

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt søtpotet:** Skyll søtpoteten godt, og kutt den i middels store terninger. Fordel terningene utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn ¼ pakke av det røkte chilikrydderet, ½ pakke av maisstivelsen og litt olje. Stek søtpoteten midt i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Perlecouscous:** Varm opp en tørr kjele til middels høy varme, og rist perlecouscousen i 2-3 minutter, til den er gyllen. Rør om underveis. Tilsett grønnsaksbuljongen og 2½ dl vann, kok opp, og la det hele koke i 10 minutter. Ta kjelen av platen.
4. **Tabbouleh:** Kutt bunnen og toppen av granateplet, og kutt det deretter forsiktig på langs med en kniv, før du brekker det i to. Plukk ut granateplefrøene med fingrene, og ha det i en stor serveringsbolle. Skyll og finhakk persillen.
5. **Falafler:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek falaflene i 3-4 minutter, til de er gylne og sprø på begge sider.
6. **Yoghurtdressing:** Bland det tyrkiske krydderet og yoghurten i en skål. Smak til med salt og pepper.
7. **Tabbouleh, fortsettelse:** Ha perlecouscousen i serveringsbollen sammen med granateplefrøene, og vend inn persillen. Topp salaten med de ferdigstekte søtpotetterningene, og server falaflene og yoghurtdressing til retten.



TIPS!

Har du rester av rødløk liggende? Finhakk det, og vend det inn i tabboulehen. Press gjerne sitrønsaft i tabboulehen også. Kjempegodt!