



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Brokkoli- og halloumisalat med couscous, tranebær og yoghurtdipp

## Brokkolisalat

1 stk brokkoli  
125 g couscous  
1 pakke grønnsaksbuljong  
½ stk rødløk  
1 stk tomat  
1 pakke tranebær

## Yoghurtdipp

1 pakke tyrkisk krydder  
150 g yoghurt naturell  
1 stk lime  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Halloumi

250 g halloumi  
1 pakke chipotlemiks

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Brokkolisalat:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen i kokevannet. Ha brokkolien på toppen av couscousen, og ha på lokk. Skrell og finhakk rødløken. Kutt tomaten i terninger.
- 2. Brokkolisalat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1-2 minutter, til den er blank. Tilsett den kokte couscousen og brokkolien, og stek det hele videre i 1 minutt. Krydre med salt og pepper.
- 3. Yoghurtdipp:** Bland det tyrkiske krydderet med yoghurten. Smak til med saft fra limen, salt og pepper. Topp med 1 ss olivenolje. Del resten av limen i båter, og server båtene til retten.
- 4. Halloumi:** Bruk stekepannen fra punkt 2, og ha i litt ny olje. Kutt halloumien i terninger, og stek dem i 1-2 minutter på hver side, til osten er gyllen. Ha i ønsket mengde av chipotlemiksen.
- 5. Servering:** Fordel brokkolien og couscousen utover et fat. Topp med tranebærene, tomatterningene og halloumiterningene. Ha litt av yoghurtdressingene over salaten, eller server den til retten.