



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatgalette med feta og couscoussalat med sennepsvinaigrette

Tomatgalette

1 pakke cherrytomater
1 stk sjalottløk
1 pakke paideig
100 g fetaost
1 pakke urtemiks

Couscoussalat

125 g fullkornscouscous
50 g ruccola
¼-½ pakke
sennepsvinaigrette
¼-½ pakke honning
½ stk sitron

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

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Galettefyll:** Skyll og kutt cherrytomatene i to (se tips). Ha cherrytomatene i en sil og strø godt med salt over. La dem stå i 10 minutter, før du tørker dem lett med et kjøkkenpapir. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver.
3. **Galettebunn:** Strø litt hvetemel utover et bakepapir og kjelve ut paideigen til en stor sirkel. Legg bakepapiret og galettebunnen på et stekebrett.
4. **Tomatgalette:** Riv fetaosten i mindre biter med fingrene, og strø den utover galettebunnen. La det være igjen 4-5 cm uten ost langs kanten. Fordel cherrytomatene over osten, topp med sjalottløken og urtemiksen, og drypp litt olivenolje over. Brett inn kanten rundt hele, slik at den dekker litt av fyllet. Pensle kanten med litt olje eller vann, og stek galetten midt i ovnen i 20-25 minutter, til den har en gylden farge over det hele.
5. **Couscoussalat:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Vend ruccolaen inn i den ferdigkokte couscousen. Bland sammen sennepsvinaigretten og honningen med en gaffel, og vend det inn i salaten rett før servering. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.
6. **Restetips:** Dette smaker også nydelig til lunsj dagen etter.

TIPS!

Ha alle tomatene på en tallerken, legg en annen tallerken over og kutt tomatene i to ved å bruke en lang, skarp kniv, mens du holder lett på den øverste tallerkenen, og kutter mellom dem.