



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Brokkoli- og halloumisalat med couscous, tranebær og yoghurt-dipp

Brokkolisalat

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

Yoghurd-dipp

1 pakke tyrkisk krydder
150 g yoghurt naturell
1 stk lime
1 ss olivenolje ^B

Halloumi

200 g halloumi
½-1 pakke røkt chilimix

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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. Yoghurd-dipp:** 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. Krydre med ønsket mengde av chilikrydderet.
- 5. Servering:** Fordel brokkolien og couscousen utover et fat. Topp med tranebærene, tomatterningene og halloumiterningene. Ha litt av yoghurt-dressingene over salaten, eller server den til retten.