



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Couscoussalat med eple, panert mozzarella og hvitløksdressing

## Panert mozzarella

1 pakke pankos  
1 pakke urtemiks  
2 stk egg  
2 pakker mozzarella  
1 dl hvetemel <sup>B</sup>

## Couscous

125 g couscous  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Salat

1 stk hjertesalat  
½ stk agurk  
1 stk grønt eple  
½ ss eplesider-, hvitvins- eller  
blank eddik <sup>B</sup>  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Servering

½–1 pakke hvitløksdressing

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Panert mozzarella:** Bland sammen pankoen og urtemiksen på en tallerken. Ha 1 dl hvetemel på en annen tallerken. Knekk eggene i en vid skål, og visp dem sammen med en gaffel. Kutt hver ost i fire skiver og tørk skivene godt med kjøkkenpapir. Krydre osten med litt salt og pepper. Vend osteskivene først i hvetemelet, deretter i egget og til slutt i pankoen.
- 2. Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Vend inn 1 ss smør i den ferdigkokte couscousen.
- 3. Salat:** Kutt vekk enden på salaten, og skyll den, agurken og eplet i kaldt vann. Kutt salaten i strimler, agurken i terninger og eplet i båter. Ha det hele i en serveringsskål og smak til med litt salt, 1 ss olivenolje og ½ ss eddik.
- 4. Panert mozzarella, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek osteskivene i omtrent 1 minutt på hver side.
- 5. Servering:** Vend gjerne couscousen inn med salaten og topp med den panerte mozzarellaen. Server hvitløksdressing til retten. God middag!



## TIPS!

Mozzarellaen kan serveres kald. Stek da pankoen i en stekepanne med litt olje i et par minutter, og topp salaten med den.