



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marokkansk bowl med bakte grønnsaker, couscous, krydret yoghurt og tomatsalat med fetaost

Bakte grønnsaker

1 pakke kikerter
1 stk squash
1 stk rød paprika
1 pakke oregano

Fullkornscouscous

125 g fullkornscouscous

Tomatsalat

250 g cherrytomater
50–100 g fetaost

Tilbehør

½–1 pakke yoghurt
naturell
1 pakke persillade
1 pakke kalamataoliven

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Bakte grønnsaker:** Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll squashen og paprikaen. Kutt squashen i to, og så i skiver på langs. Rens og kutt paprikaen i strimler. Fordel kikertene, squashen og paprikaen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn oreganokrydderet, litt olivenolje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 10–15 minutter.

3 **Fullkornscouscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken.

4 **Tomatsalat:** Skyll og kutt cherrytomatene i to. Smuldre fetaosten i en skål, og bland inn cherrytomatene. Krydre med salt og pepper.

5 **Marrokansk bowl:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen. Fordel couscousen i skåler og legg de bakte grønnsakene, tomatsalaten, krydderyoghurten og olivenene oppå. Topp gjerne bowlen med litt olivenolje ved servering.

Tips fra kokken: Vend gjerne inn litt olivenolje eller smør i den ferdigkokte couscousen.