



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nektarinsalat med fetaost, avokado og myntevinaigrette, servert med nystekte multibrød

Couscous

62 g couscous
1 pakke
grønnsaksbuljong
1 pakke
edamamebønner

Marinert rødlok

½ stk rødlok
½ stk lime
½-1 pakke chiliflak

Nektarinsalat

1 stk hjertesalat
1 stk nektarin
1 stk avokado
50 g fetaost

Myntevinaigrette

1 bunt mynte
½ stk lime
🏠 ½ dl olivenolje
🏠 1 ts sukker/honning

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

🏠 salt
🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader.

2 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen i kokevannet. Kok edamamebønnene med couscousen de omtrent 2 siste minuttene av koketiden. La couscousen avkjøles før den skal blandes inn i salaten.

3 **Marinert rødlok:** Skrell løken og del den i tynne strimler. Ha løken i en skål, og vend inn saften fra halve limen og ønsket mengde chiliflak.

4 **Nektarinsalat:** Kutt bunnen av hjertesalaten. Skyll, tørk og del salatbladene i grove biter. Skyll og del nektarinen i båter. Del avokadoen i to og fjern steinen. Skrell og del avokadoen i skiver.

5 **Myntevinaigrette:** Skyll, tørk og finhakk mynten. Bland sammen mynten, ½ dl olivenolje og saften fra halve limen. Kjør myntevinaigretten glatt med en stavmikser eller i en blender, og smak til med 1 ts sukker eller honning, salt og pepper.

6 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.

7 **Nektarinsalat, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte couscousen og den marinerte rødloken inn i nektarinsalaten, og smuldre fetaosten over. Topp salaten med myntevinaigretten, og server multibrødene til retten.

Tips fra kokken: Hvis været tillater det, kan avokadoen, nektarinene og hjertesalaten deles i to, og grilles på snittflatene før de deles i skiver og blandes i salaten. Multibrødene kan også varmes på grillen.