



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Marokkansk bowl med hummus, grillede grønnsaker, couscous og tomatsalat

## Grillede grønnsaker

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

## Fullkornscouscous

125 g fullkornscouscous

## Tomatsalat

250 g cherrytomater  
100 g fetaost

## Tilbehør

1 pakke hummus  
1 pakke kalamataoliven

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Grillede 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 basilikum- og 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 **Marokkansk bowl:** Fordel couscousen i skåler og legg de grillede grønnsakene, tomatsalaten, hummusen 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.