



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salsicciaboller med tomatcouscous, stekte grønnsaker, ruccola og tyrkisk krydderyoghurt

Tomatcouscous

1 stk sjalottløk
1 ss tomatpuré
125 g couscous
2½ dl vann
1 ts smør

Tyrkisk krydderyoghurt

150 g yoghurt naturell
1 pakke tyrkisk krydder

Salsicciaboller

300 g salsicciadeig

Stekte grønnsaker

1 stk rød paprika
150 g grønne bønner

Tilbehør

50 g ruccola

olje
salt
pepper

- 1 Tomatcouscous:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i et par minutter, til den er gyllen. Tilsett 1 ss av tomatpuréen, og stek videre i omtrent 1 minutt.
- 2 Tomatcouscous:, fortsettelse:** Tilsett 2½ dl vann og litt salt, og kok opp. Ha couscousen i det kokende vannet, og rør om. La couscousen småkoke under lokk i 8–10 minutter. Rør om jevnlig, slik at det ikke svir seg. Vend inn 1 ts smør før servering.
- 3 Tyrkisk krydderyoghurt:** Ha yoghurten i en liten serveringsskål, og smak til med det tyrkiske krydderet og salt. La yoghurten stå på benken frem til servering.
- 4 Salsicciaboller:** Form salsicciadeigen til passe store boller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek salsicciabollene i 4–5, til de er akkurat gjennomstekte og brunet rundt om. Ha bollene over på en tallerken.
- 5 Stekte grønnsaker:** Skyll, rens og kutt paprikaen i store biter. Skyll og kutt stilkfestet av bønnene. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikabitene og bønnene i 2 minutter, eller til de har begynt å bli litt myke. Krydre med salt og pepper. Ha salsicciabollene i stekepannen med grønnsakene, og stek videre i 1 minutt.
- 6 Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den ved servering.

Tips fra kokken: Hvis du ikke har tid til å lage kjøttboller, kan salsicciadeigen bare stekes som den er, og blandes med grønnsakene før servering.