



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Favarittboller med krydderbakt squash og couscous servert med hummus og røkt chiliolje

Grønnsaker og Favarittboller

1 stk rødløk
1 stk grønn squash
½ pakke paprikakrydder
½ pakke røkt chilimix
280 g favarittboller
🏠 2 ss soyasaus

Couscous

125 g couscous
½-1 pakke tranebær
🏠 1 ts smør

Brødsticks

1-2 stk rustikke multibrød

Hummus

½-1 pakke hummus
½ pakke paprikakrydder

Røkt chiliolje

1 bunt koriander
½ pakke røkt chilimix
🏠 2 ss olivenolje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Grønnsaker og Favarittboller:** Skrell og kutt løken i båter. Skyll og kutt squashen i 4 båter på langs. Kutt tynne snitt i squashkjøttet, nesten helt gjennom. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir. Ha 2 ss soyasaus i en skål sammen med litt olje, halve pakken med paprikakrydderet og chilimixen, og litt salt og pepper. Ha blandingen over grønnsakene, og bak det hele i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Vend tranebærene og 1 ts smør inn med den ferdigkokte couscousen (se tips).
- 4 **Brødsticks:** Kutt brødene i strimler, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje og salt, og stek brødsticksene i ovnen, under grønnsakene, i omtrent 8 minutter.
- 5 **Grønnsaker og Favarittboller, fortsettelse:** Legg Favarittbollene oppå grønnsakene når det gjenstår 10 minutter av steketiden. Stek det hele i ovnen, til bollene er gjennomvarme og grønnsakene er møre.
- 6 **Hummus:** Ha hummusen i en skål og vend inn resten av paprikakrydderet.
- 7 **Røkt chiliolje:** Skyll og grovhakk korianderen. Hold av ¼ av korianderen til topping, og ha resten i et litermål sammen med resten av chilimixen og 2 ss olivenolje. Kjør det hele sammen med en stavmikser, og smak til med litt eddik, salt og pepper.
- 8 Fordel couscousen, grønnsakene og Favarittbollene på tallerkener. Server hummusen, chilioljen og brødsticksene til retten, og topp med korianderen. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Vend gjerne litt av chilioljen inn i den ferdigkokte couscousen.