



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nektarinsalat med fetaost, avokado og syrlig mynteolje, servert med nystekt nanbrød

Couscous

62 g couscous
1 pakke
grønnsaksbuljong

Nektarinsalat

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

Mynteolje

1 bunt mynte
1 stk lime
🏠 ½ dl olivenolje
🏠 1 ss honning

Nanbrød

1 pakke nanbrød

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader.
- 2 **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen i kokevannet.
- 3 **Nektarinsalat:** Kutt bunnen av hjertesalaten. Skyll, tørk og del salatbladene i grove biter. Skyll og del nektarinen og tomaten i båter. Del avokadoen i to og fjern steinen. Skrell og del avokadoen i skiver.
- 4 **Mynteolje:** Skyll, tørk og finhakk mynten. Bland sammen mynten, ½ dl olivenolje og 1 ss honning, og smak til med saften fra limen. Kjør mynteoljen glatt med en stavmikser eller i en blender.
- 5 **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken.
- 6 **Nektarinsalat, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte couscousen inn i nektarinsalaten, og smuldre fetaosten over. Topp salaten med mynteoljen, og server nanbrødene til retten.

Tips fra kokken: Kutt gjerne avokadoen i båter, og grill nektarin- og avokadobåtene på grillen for ekstra god smak. Nanbrødene kan også varmes på grillen. Honningen kan sløyfes eller byttes med sukker.