

Julen har tackat för sig och nu dags för en riktigt god sallad

Couscoussallad 4 personer 2 dl couscous (stora) 2 avokado 1 röd paprika, tärnad 1 röd lök, strimlad 1 granatäpple 140 g Kvibille ädelost, smulad 75 g machésallad 1 dl valnötter, rostade ½ dl god olivolja 2 msk sherryvinäger havssalt nymalen svartpeppar *Koka couscousen enligt anvisningarna på paketet. Dela avokadon på hälften och ta bort kärnan, dela i bitar. Blanda salladen med paprika, röd lök, ädelost och machésallad. Dela granatäpplet på hälften och knacka med hjälp av en sked på baksidan av skalet så att innehållet trillar ut. Lägg i salladen Rosta valnötterna i het panna. Låt svalna. Lägg i salladen. **Servering** Rippla över olja och vinäger samt krydda med havssalt och peppar.*