

# Fresh byggrynssalat med kikerter og urter



Det er søndag og sol og lukten av engangsgriller henger tungt over Oslo. Selv er jeg glad i grillmat, men aller best liker jeg tilbehøret. Denne salaten er utrolig frisk og lett, samtidig gjør byggrynet at den metter godt. Anbefales!

## **Du trenger:**

*ca 2,5 dl ferdig bløtlagt byggryn, tilberedt etter anvisning på pakken (kan erstattes med bulgur/couscous*

*1 rød paprika, i små terninger*

*1 agurk, skrelt og frø fjernet, i små terninger*

*1 avocado i terninger*

*1 boks kikerter, avrent lake og skylt*

*0,25 rødløk, finhakket*

*1 håndfull dill, finhakket*

*1 håndfull persille, finhakket*

*saft av ca 1 sitron*

*0,5 dl olivenolje*

*1 stort fedd hvitløk, finhakket*

*1 ts malt cummin*

*1 ts sukker*

*nykvernet pepper*

*ca 0,5 ts salt, smak deg frem*

**Slik gjør du:**

Bland sitron, hvitløk, olje, salt, sukker, cummin og olje i en liten skål og sett til side.

Vend resten av ingrediensene i en større bolle og hell over dressingen. Bland godt og sett kjølig til servering.

Kos deg.

