

Knasende grønn couscous-salat!

Er det flere enn meg som klarer å skimte bikinisesongen der borte, bakenfor brøytekanter, påskemarsipan og tykke vinterklær? Og som kjenner panikken bre seg ørlite grann i takt med snøen som smelter og tanken på de 5 kg som ikke er like enkle å gjemme når det er 20 plussgrader? Jeg er i allefall motivert for sunnere mat og mye trening fremover!



Kos med couscous:

(Til 2 sultne, og snart slanke, folk)

- 2 dl couscous
- 2 dl vann (eller etter anvisning på pakken)
- 1 ss smør
- 2 fedd hvitløk, finhakket

- 0,5-1 grønn eller rød chili, finhakket
- Salt og pepper
- 0,5 brokkoli i slanke buketter
- 1 pk aspergestopper
- 0,5-1 pk aspargesbønner, tuppene fjernet
- 1 ss smør
- 1 pk sukkererter, snittet på langs
- 1-2 modne avocado i skiver
- Saft av en lime
- 2-3 vårløk i skiver
- 1/2 dl ristede pinjekjerner
- 100 gram fetaost i biter
- Evt rømme med litt presset hvitløk smakt til med salt og pepper som dressing.

Kok opp vannet. Ta kjelen av platen og ha i couscous. La trekke under lokk i ca 5 minutter eller til alt vannet er absorbert. Ha i smør, chili og hvitløk og rør litt så smøret smelter og alt blandes. Smak til med salt og pepper.

Kok opp litt vann med 1 ss smør og damp brokkoli, asparges og aspargesbønner i ca 3 minutter under lokk. Fordel couscous utover et fat, legg på grønnsaker, fetaost og pinjekjerner. Press over limesaft og evt mer salt og pepper.

Server med hvitløksrømme eller [guacomole](#).



Oppskriften fant jeg i Maison Mat og Vin.