



Couscoussalaatti

Aineet: 2 dl Couscousryynejä
1 dl Vettä
2 dl Appelsiinimehua puristettuna
0,5 dl Oliiviöljyä
2 rkl Valkoviinietikkaa
8 kpl Aprikooseja kuivattuna
1 rkl Sulttaanirusinoita
1 rkl Karpaloita
1 rkl Inkivääriä tuoretta/tuoreita
0,5 tl Suolaa
0,5 Punasipulia silputtuna
2 rkl Pinjansiemeniä paahdettuna

Valmistus: Kaada couscousryynit astiaan odottamaan. Yhdistä vesi, appelsiinimehu, oliiviöljy ja etikka pieneen kattilaan. Kiehauta nopeasti. Lisää karpalot, hedelmät, inkivääri ja suola. Kaada kaikki heti couscousryynien päälle. Peitä astia ja anna seistä 20 minuuttia. Kiehauta vettä kattilassa. Laita joukkoon sipulisiilppu. Kiehauta 15 sekunnin ajan ja valuta hyvin. Kun couscous on valmis, kääntelee varoen haarukalla ja sekoita samalla joukkoon pinjansiemenet ja valutetut sipulit. Lisää suolaa ja loraus etikkaa. Maista ja tarjoile.