

Couscoussallad

ca 10 portioner

8 dl couscous

10 dl vatten

3-4 buljongtärningar

1 aubergin

1 squash

2 röda paprikor

3 vitlöksklyftor

400 g fetaost

10 färska champinjoner

750 g körsbärstomater

Olivolja att fräsa grönsakerna i

1 paket örtekryddor provencal, frusna (35g).

Eller blanda själv basilika, oregano, rosmarin, timjan och kyndel.

Dressing

1,5 dl olivolja eller rapsolja

½ dl vinäger

3-4 vitlöksklyftor, pressade
peppar och basilika

Koka couscousen enligt anvisningarna på paketet. Skär aubergin, squash och paprika i tärningar och klyv champinjonerna. Fräs i olja tillsammans med pressad vitlök tills grönsakerna är lagom mjuka. Rör ner örtekryddorna. Blanda till dressingen och rör ihop alltsammans. Skär sedan fetaosten i tärningar och körsbärstomaterna i halvor och blanda i när couscousen och de frästa grönsakerna svalnat.

Servera med lime-crème fraiche (eller turkisk yoghurt) som du gör genom att blanda rivet skal och saft av lime med crème fraiche.

Så bjud in några vänner och ha en riktigt mysig kväll tillsammans – det är sådant man minns!



Vi gillar att ha fest!

Stora, varma fester med många vänner, god mat och glada skratt. I skrivandets stund håller vi just på att planera en sådan fest. Det som gäller är stora skålar med mat, där man tar när man själv önskar. Maten ska kunna förberedas i god tid och räcka till många! Till den förestående festen blir det nog bland annat couscoussallad, hummus, olika sorters oliver, libabröd (orientaliska runda tunnbröd), olika marinerade/inlagda grönsaker och mycket färska färgglada grönsaker skurna i stavar. Långpannegraddade marängtårter med röda vinbär och hemgjord gräddmarsankräm planeras till efterrätt.

Publicerat februari 2010, uppdaterat 2010-04-30

 Text & bild familjen Sundvall. Fler recept, original, kopieringsvillkor, uppdateringar m.m. se <http://urgott.se/himlaliv/>