

Ljummen couscous-sallad med timjan, sultanrussin, kardemumma, citron och hackad persilja

Tillbehör till 4 eller huvudrätt till 2:

200 gram okokt fullkornscouscous Maftoul

1,5 dl fint hackad schalottenlök

olivolja till stekning

50 gram sultanrussin

Kryddor: 2 msk kryddblandning Za'atar, 1 msk malen spiskummin, 1 krm malen kardemumma

½ dl fint hackad persilja

Citronfiléer från 1 citron + all juice från resterande

Havssalt och rikligt med malen svartpeppar

Koka couscousen enligt förpackningens anvisning (i rikligt med saltat vatten och Biofoods goda lantbuljong). Skölj i sil och låt rinna av. Fräs löken mjuk i olivolja i en panna, tillsätt sultanrussin, Za'atar, spiskummin och kardemumma, fräs ytterligare 2-3 minuter. Blanda couscousen med den ljumna lökblandningen. Vänd ner persilja, citronfiléer och pressad juice strax innan servering och balansera smaken med havssalt och nymalen svartpeppar. Njut!

Tips! Vår matkreatör Josefine Jäger lagade en liknande sallad men blandade ner massor av fint hackad mynta, bladpersilja och rivet skal från en ekologisk tvättad citron. Istället för russin förgyllde hon salladen med djupröda torkade tranbär. Och ströslade med lättrostade hackade mandlar.

Så tjustigt och gott - bara fantasin sätter stopp!

Fotografi: Josefine Jäger Recept: Anders Ölwe www.finefood.se

