



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Couscoussalat med bakt søtpotet og asparges, sprøstekte kikerter, chevre og ajvaryoghurt

Sprø kikerter

1 pakke kikerter
1 pakke røkt chilimix

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk søtpotet
100 g asparges

Couscoussalat

125 g couscous
½–1 bunt dill
1 stk tomat
120 g chevre
1 ss smør* ^B

Ajvaryoghurt

1 pakke ajvar
150 g yoghurt naturell

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B

pepper ^B
olivenolje ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sprø kikerter:** Sil og skyll kikertene i kaldt vann, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem i nedre del av ovnen i 10–15 minutter, eller til de er sprø. Vend inn den røkte chilimixen etter steking.

3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll og kutt søtpoteten i terninger. Kutt av endene på aspargesene. Fordel søtpotetterningene og aspargesen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til søtpoteten er gjennomstekt (se tips).

4. **Couscoussalat:** Tilbered couscousen som anvist på pakken. Rør inn 1 ss smør når couscousen er ferdigkokt.

5. **Ajvaryoghurt:** Bland ajvaren og yoghurten i en skål, og smak til med salt og pepper.

6. **Couscoussalat, fortsettelse:** Skyll og grovhakk dillen. Skyll og kutt tomaten i båter, og bland dem med litt olivenolje, salt og pepper i en skål. Legg couscousen utover et fat. Fordel grønnsakene over couscousen og topp med tomatene. Smuldre opp chevren over grønnsakene, og strø over de sprø kikertene og dillen. Server ajvaryoghurten ved siden av.



TIPS!

Smuldre gjerne chevren over grønnsakene når det gjenstår 2–3 minutter av steketiden, så den smelter litt over grønnsakene.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlia alternativ