



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillet fisk og couscoussalat med kinaradise og feta

Couscoussalat

125 g couscous
½ stykke kinaradise
½ bundt forårsløg
½ pk dild, frisk
200 g cherrytomater
1 pakke feta
2½ dl kogende vand ^b
½ spsk olivenolie ^b

Grillet fisk

2 stk hvid fisk (har været frosset)
½ pose timian
½ spsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

Servering

½ stk citron
½ pose urtedressing

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill.
2. **Couscous:** Kom couscous i en stor skål og tilsæt kogende vand og olivenolie. Rør det rundt med en gaffel for at løsne couscous og lad det trække i 10 min. under låg.
3. **Couscoussalat:** Skræl kinaradise og skær i tynde skiver, evt på mandolinjern. Snit forårsløg og dild fint. Halvér cherrytomater. Kom det hele skålen med couscous og vend sammen med smuldret feta.
4. **Grillet fisk:** Bland timian med lidt olivenolie, salt og peber og pensl det på fisken. **Grill:** Læg fisken på dobbelt stanniol. Steg ca. 2 min. på hver side ved direkte varme. **Pande:** Varm lidt olie op på en (grill)pande ved høj varme. Steg fisken ca. 2 min. på hver side.
5. Skær citron i både. Servér grillet fisk med couscoussalat, urtedressing og citronbåde til.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.