



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Laksesteak med grøn couscous og persilleyoghurt

## Det skal du bruge

1 stk broccoli  
1 fed hvidløg  
125 g couscous  
1 stk skoleagurk  
½ stk rødløg  
1 pose sultaner  
½ stk citron  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
1 dl græsk yoghurt  
½ pk bredbladet persille

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Del broccoli i buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Damp i ca. 3 min. i en gryde med lidt vand under låg. Afdryp og blend til couscous lignende konsistens.
2. Pil og pres hvidløg. Kom 2 dl vand i en gryde og bring i kog. Tilsæt ½ tsk salt, halvdelen af hvidløget og couscous. Sluk for varmen og lad stå med låg i 4 min.
3. Skær agurk i små tern og hak løg fint. Riv skal af citron og pres saften. Vend couscous med broccoli, agurk, løg og sultaner. Tilsæt citronskal og saft og dryp 1 spsk olie over. Smag til med salt og peber.
4. Steg laksen på en (grill)pande ved høj varme ca. 3 min. på hver side.
5. Skyl og hak persille. Rør yoghurt med hakket persille og hvidløg. Smag til med salt og peber.
6. Servér laksen med grøn couscous og persilleyoghurt.



**TIPS!**

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