



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nektarinsalat med fetaost, avokado og syrlig mynteolje, servert med nystekt nan

Couscous

62 g couscous
1 pakke grønnsaksbuljong

Nektarinsalat

1 stk hjertesalat
1 stk nektarin
1 stk tomat
1 stk avokado
50 g fetaost

Mynteolje

1 bunt mynte
1 stk lime
½ dl olivenolje ^B
1 ts sukker ^B

Nan

1 pakke nanbrød

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader.
2. **Couscous:** Tilbered couscousen som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen i kokevannet.
3. **Nektarinsalat:** Skyll og kutt salaten i grove biter. Skyll og del nektarinen og tomaten i båter. Del avokadoen i to, fjern steinen, og løft avokadokjøttet ut med en skje. Del avokadoen i terninger, og vend det hele forsiktig sammen i en salatbolle.
4. **Mynteolje:** Skyll, tørk og grovhakk mynten. Ha mynten, ½ dl olivenolje og 1 ts sukker i et litermål. Kjør mynteoljen glatt med en stavmikser eller i en blender, og smak til med saft fra limen.
5. **Nan:** Tilbered brødene som anvist på pakken.
6. **Nektarinsalat, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte couscousen inn i nektarinsalaten, og smuldre fetaosten over. Topp salaten med mynteoljen, og server nanbrødene til retten.

TIPS!

Kutt gjerne avokadoen i båter, og grill nektarin- og avokadobåtene på grillen for ekstra god smak. Brødene kan også varmes på grillen. Honningen kan sløyfes eller byttes med sukker.