

Couscoussallad med halloumi (2-3 portioner)

Det här behöver du:

2 dl couscous (torr)

200 gram halloumi

230 gram kikärtor (färdigkokta i tetra)

1,5 dl saltorkade tomater (strimlade)

2 dl ramslök

2 st paprikor

1 liten burk majs

Färsk persilja

Machesallad



Tips: Mängden på ingredienser kan anpassas efter tycke och smak – ta så mycket eller lite du vill.

Så här gör du:

1. Tillaga couscous enligt anvisning på förpackningen.

Låt svalna lite och blanda i de saltorkade tomaterna.

Du kan även hälla i nån msk olja från de saltorkade tomaterna.

2. Skär halloumi i bitar och stek tills den får en fin yta.

3. Skölj kikärtorna och stek dom med haloumin nån minut

4. Skär paprika, finhacka persilja och ramslök

5. Blanda alla ingredienser och tillsätt majs och makesallad.

Tips: Kan förberedas hemma och tas med som färdig sallad – perfekt som enkel matsäck ute i naturen

*Med himlen som tak och naturen
som sällskap - mat smakar som
bäst i det fria*



VILSECOLLECTION.SE