

Blomkåls-couscous – med bid

Til 4 personer

Ingredienser

½ blomkålshoved
250 gram cherrytomater (gule/røde – du bestemmer!)
2 spsk pinjekerner
6 stængler bredbladet persille
1 bdt. Basilikum



Dressing

1 spsk olivenolie
1 tsk. flydende honning
Saft og skal fra ½ lime eller citron
Salt og peber

Fremgangsmåde

Riv små buketter af blomkålen på et rivejern, brug gerne den grove side. Eller kør det igennem en hakker/foodprocessor

Halver tomaterne og bland med blomkål

Rist pinjekerner på tør varm pande, indtil de er gyldne, pas på de ikke får for meget

Hak persille og basilikum groft og kom det i salaten – vend salaten sammen

Bland ingredienser til dressingen sammen, smag til og hæld den over salaten inden servering.

Drys med pinjekerner

Venligst udlånt fra bogen: "Salater fra the FoodClub", af Ditte Lykke Ingemann Thuesen