

# Couscous -salaatti rapealla myslillä

Hedelmäinen couscoussalaatti avocadolla ja rapealla myslillä.

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Couscous-salaatti:

- 3 dl couscousia
- 3 dl vettä
- 0,5 tl suolaa
- 125 g rucolaa
- 200 g mansikoita
- 150 g porkkanaa
- 1 kpl avocadua

### Kastike:

- 1,5 dl appelsiinimehua
- 3 tl sitruunamehua
- 4 rkl rypsiöljyä
- 2 rkl vaaleaa siirappia
- 1 hyppysellinen suolaa
- jauhettua mustapippuria

### Viimeistelyyn:

- 1 dl Dr. Oetker Vitalis Ei lisättyä sokeria täysjyvämysliä

## 1 Salaatti:

Kiehauta vesi ja mausta suolalla. Kaada couscous kiehuvaan veteen ja keitä. Pese ja leikkaa mansikat neljään osaan. Kuori ja raasta porkkanat. Halkaise avokatot puoliksi, poista kivi ja leikkaa viipaleiksi.

## Kastike:

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla.

## Kokoaminen:

Sekoita couscous, raastettu porkkana, avokado ja kastike. Mausta tarvittaessa lisää. Levitä rukola tarjoiluvadille ja lisää salaatti. Viimeistele mansikoilla ja myslillä.