



Couscoussallad med salamichips



Fräsch, matig och smakrik couscoussallad som toppas med knapriga salamichips

Gör så här:

- Mikra salamichipsen i någon minut på en tallrik med hushållspapper eller ställ in de i ugnen i några minuter på 225° tills de har blivit knapriga. Servera dessa hela på salladen eller hacka ner de till mindre bitar.
- Tzatziki dippen gör du genom att blanda olivolja, tzatziki kryddmixen och creme fraiché. Låt stå medan du hackar grönsakerna och river gurkan. Salta gurkan efteråt och låt stå några minuter. Därefter kan du pressa ur vatten ur gurkan innan du blandar ner det i tzatziki dippen.
- Funkar fint att ta med i matlåda. Mikra bara salamichipsen på jobbet för att få knapriga salamichips som topping.

Ingredienser

3 dl Kokt Couscous
1 st Paprika
1 st Avokado
1/2 st Lök
2 dl Cocktailtomater
1 pkt Röd pepperoni
1 pkt Pepperballs
1 pkt Mykonos fårostsallad
1 pkt valfri sort Salamichips
Tzatziki dipp
3 dl Creme fraiché
0,5 dl Tzatziki kryddmix
2 msk Olivolja
1 st riven Gurka



Tzatziki Dip mix



Röd pepperoni



Mykonos fårostsallad



Salamichips Classic



Salamichips Vitlök



Pepperballs