

Za'atar! Couscous og kål



Ingredienser:

- 1 ½ dl couscous
- 1 tsk salt
- 400 g blomkål
- 1 fed hvidløg
- lidt salt
- 2 spsk olivenolie
- 400 g rosenkål
- 40 g smør
- 2 tsk sesamolie
- 4 spsk olivenolie
- 2-3 tsk za'atar fra Smagshylden
- en håndfuld krydderurter, fx persille og koriander

Anretning: Læg blandingen af couscous og rosenkål på et fad. Fordel de bagte blomkål ovenpå. Dryp med olivenolie og drys til sidst med za'atar og hakkede krydderurter.

Fremgangsmåde:

1. Kog 3 dl vand op med salt i en gryde.
2. Tag gryden af varmen, hæld couscous i, læg låg på, og lad det stå i 15 minutter.
3. Tænd for ovnen på 180 C - varmluft
4. Skyl blomkål og bræk kålen i små buketter.
5. Rens og knus hvidløg og bland det med 2 spsk olivenolie og lidt salt.
6. Vend blomkålsbuketterne i hvidløgsolien.
7. Kom blomkålsbuketterne i et ildfast fad og sæt det i ovnen. Lad dem bage 5-10 minutter. De må gerne få lidt farve. De skal ikke bages helt møre, men stadig være faste indeni.
8. Rens rosenkål ved at fjerne de yderste blade og skær stokken (den nederste del af bunden) af.
9. Skær rosenkål i halve og læg dem i en gryde med 1 dl vand.
10. Bring gryden i kog, tilsæt smør og lad det koge 5 minutter under låg ved høj varme.
11. Vend den varme couscous med sesamolie og bland det i gryden med rosenkålene.
12. Rør det grundigt sammen, mens det stadig står på det varme blus. Smag til.
13. Skyl og hak krydderurter.