



Kuskusový salát s melounem a pomerančovou zálivkou

veganský	Snadné	30 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

150 g celozrnného kuskusu
 300 vody
 kůra z jednoho biocitronu
 3 lžíce olivového oleje
 1 badyán (nebo skořice celá
 nebo 3 hřebíčky)
 1 lžička soli
 100 g dýňových semínek
 ½ žlutého melounu
 200 g mrkve
 200 g cherry rajčátek
 1 hrst čerstvé petrželky
 šťáva z jednoho pomeranče -
 na zálivku
 šťáva z jednoho biocitronu - na
 zálivku
 3 lžíce dijonské hořčice - na
 zálivku
 1 lžíce kokosového sirupu - na
 zálivku
 ½ lžičky soli - na zálivku
 8 lžic olivového oleje - na
 zálivku

Jak na to?

1. Na suchý kuskus nastrouhejte citronovou kůru, přidejte olivový olej, sůl a jemně promíchejte. Zalijte vroucí vodou, přidejte badyán, zakryjte a nechte 20 minut nabobtnat.
2. Na suché pánvi opražte dýňová semínka, dokud nezačnou pukat. Dejte stranou do misky.
3. Dužinu melounu nakrájejte na kostky, očištěnou mrkev nakrájejte škrabkou na tenké plátky, cherry rajčátka nakrájejte na půlky. Petrželku nejmenno nasekejte.
4. Připravte si zálivku. V misce šlehejte pomerančovou a citronovou šťávu, hořčici, sirup a sůl a pomalu přidávejte olivový olej.
5. Z kuskusu vyjměte badyán, nakypřete vidličkou a promíchejte s melounem, mrkví, rajčátky, petrželkou a dýňovými semínky. Vmíchejte připravenou zálivku.