**Blomkåls couscous. Karse, sensommerblomster og valle**

**af Gunnar Gunnarsson fra Allerslev**

1 L fed yoghurt er sigtet over natten.

Vallen gemmes til senere.

1 lille blomkålshoved er rives på den fine side af rivejernet.

Den drænede yoghurt vendes i den revne blomkål med lidt salt, hvid peber og Bornholmsk rapsolie.

Lægges på køl i min 1 time.

Imens koges vallen ind til den begynder at tykne. Sættes til side.

Gå ud i haven og pluk alle de fine spiselige blomster du har og skyl dem godt sup dem tørre og se efter for småkryb.

Kom en skefuld blomkålscouscous midt på tallerken. Hæld nogle dråber Bornholmsk rapsolie over samt klippet karse. Anret blomsterne som I kan godt lide og hæld den indkogte valle her og der over retten.

Voila.