




 4 port

 Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Smala, Vegetariska, Vardag, Grilla

## PÄRLCOUSCOUS MED PESTO

Couscousen är smaksatt med pesto och tomaterna är rostade med olivolja och vitlök.

### Ingredienser

4 port couscous  
250 g körsbärstomater  
2 st avokado  
200 g mozzarella  
1 dl pinjenötter  
1 klyfta vitlök  
olivolja  
salt  
3 msk pesto  
1 dl ruccolasallad

### Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Börja med tomaterna, skölj och lägg dem i en ugnform. Ringla över olivolja, pressa i vitlök och blanda ordentligt och salta.
3. Sätt in tomaterna i ugnen i 20min.
4. Koka pärlcouscousen enligt beskrivning på förpackning.
5. När couscousen är klar häller du av vattnet och blandar ner lite pesto.
6. Rosta pinjenötter i en torr stekpanna
7. Skiva avokado, riv mozzarella och skölj ruccolan. Blanda allt och toppa med de rostade pinjenötterna.