

inköpslistan.se

Av: Maggan

4 port

Grönsaker, Tillbehör, Vegetariska

BROCCOLICOUSCOUS

Ingredienser

4 dl couscous
1 tärning buljong, grönsak *(4 dl)*
2 st purjolök
400 g broccoli
2 msk smör
1 tsk örtsalt
1 dl cashewnötter
2 dl creme fraiche, lätt
1 st lime *(rivet skal + saft)*

Gör så här

Koka upp buljongen. Rör ner couscousgrynen och låt dem koka upp. Lägg på locket, ta kastrullen från plattan och låt grynen svälla i 6 min.

Skär purjolöken och broccolin i bitar. Fräs grönsakerna i smöret i en gryta och häll på lite vatten. Låt det koka några minuter.

Rör ner grönsakerna med smörskyn i couscousen. Rör i örtsalt och nötter. Blanda lätt crème fraiche och lime. Smaksätt med salt och peppar. Servera couscousen med såsen.