

- 4 port
- Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

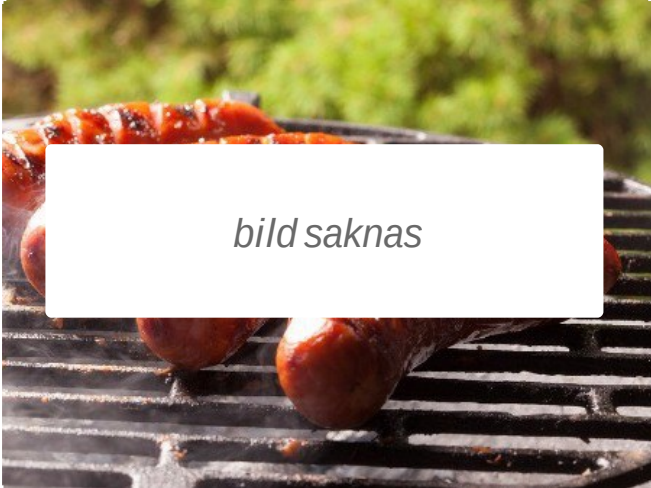


bild saknas

KORV MED VARM COUSCOUS OCH ROSTADE GRÖNSAKER

Ingredienser

- 1 st zucchini
- 2 st paprika (*gärna olika färg*)
- 2 st rödlök
- 2 st morötter
- 5 klyftor vitlök (*ej skalade*)
- 2 msk olivolja
- 1 nypa salt
- 1 nypa svartpeppar
- 1 tsk rosmarin
- 500 g korv (*merguez el an, kryddkorv*)
- 3 dl couscous (*el bulgur*)

Gör så här

Sätt ugnen på 250°C.

Ansa och skär zucchinin i stavar. Dela, kärna ur och skär paprikan i bitar. Skala löken och skär dem i klyftor. Skala och skär morötterna i smala stavar.

Blanda zucchini, paprika, lök, morötter och vitlöksklyftor med hälften av oljan på en plåt. Salta, peppra och strö över rosmarin. Rosta mitt i ugnen ca 15 minuter. Rör om 1-2 gånger under tiden.

Koka couscousen enligt anvisningen på förpackningen. Rör ner resten av olivoljan i couscousen och håll den varm.

Nagga korven med en gaffel och lägg den bredvid grönsakerna. Sätt in plåten i ugnen ytterligare ca 5 minuter, eller tills grönsakerna och korven är klara.

Blanda couscous med grönsakerna. Servera med korven.