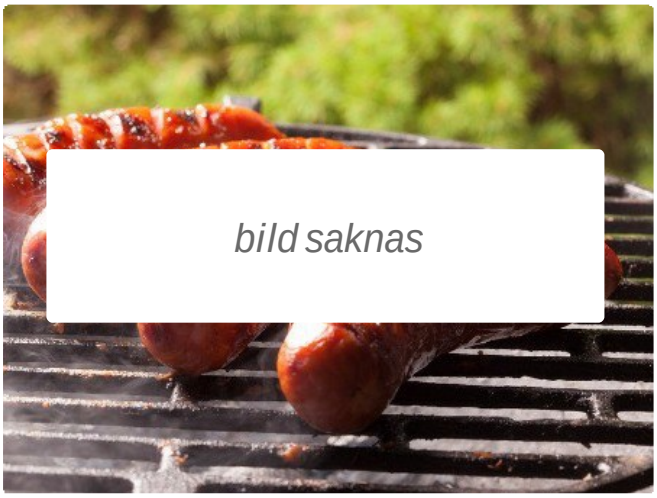


inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KORV MED VARM COUSCOUS OCH ROSTADE GRÖNSAKER

Ingredienser

1 st zuccini
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.