



- ▮ 4 port
- ▮ Korv, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vardag

PÄRLCOUSCOUS MED ÄRTCÈME OCH KORV

Enkel och snabblagad maträtt med lekfull pärlcouscous och korv. Till de stekta lamm- och prinskorvarna serveras ärtor som mixats tillsammans med crème fraîche, olja, salt och peppar till en läcker och

Ingredienser ▮

4 dl pärlcouscous
 250 g gröna ärtor (*Frysta*)
 1 dl creme fraiche
 1 msk rapsolja
 salt
 1 krm svartpeppar
 1 krm vitpeppar
 1 pkt chorizo (*Eller annan smak*)
 1 pkt bratwurst (*Eller annan smak*)
 1 påse röd mangold

Gör så här ▮

1. Koka couscousen enligt anvisningen på förpackningen.
2. Ärtcrème: Häll ärtorna i en sil eller durkslag och spola dem i ljummet vatten tills de tinar. Låt dem rinna av ordentligt.
3. Häll ärtorna i en bunke och mixa dem med stavmixer tillsammans med crème fraîche och olivolja. Krydda med salt och peppar.
4. Korv: Stek korven runtom i olja i en stekpanna ca 8 minuter på medelvärme.
5. Till servering: Servera couscousen med korv, ärtcrème och mangold.