

inköpslistan.se

Av: Emelie

- 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 créme fraiche, 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 ärterna i en sil eller durkslag och spola dem i ljummet vatten tills de tinar. Låt dem rinna av ordentligt.

3. Häll ärterna i en bunke och mixa dem med stavmixer tillsammans med crème fraiche 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.