inköpslistan.se

*Av: Andrea*

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Smala, Vegetariska, Vardag, Grilla

# PÄRLCOUSCOUS MED PESTO

Couscousen är smaksatt med pesto och tomaterna är rostade med olivolja och vitlök.

## Ingredienser

4 port couscous
250 g körsbärstomater
2 st avokado
200 g mozarella
1 dl pinjenötter
1 klyfta vitlök
olivolja
salt
3 msk pesto
1 dl ruccolasallad

## Gör så här

**1.** Sätt ugnen på 200 grader.

**2.** Börja med tomaterna, skölj och lägg dom i en ugnsform. Ringla över olivolja, pressa i vitlök och blanda ordentligt och salta.

**3.** Sätt in tomaterna i ugnen i 20min.

**4.** Koka pärlcouscousen enligt beskrivning på förpackning.

**5.** När couscousen är klar häller du av vattnet och blandar ner lite pesto.

**6.** Rosta pinjenötter i en torr stekpanna

**7.** Skiva avokado, riv mozzarella och skölj ruccolan. Blanda allt och toppa med de rostade pinjenötterna.