



Kostenheten

2011

Couscoussallad RECEPT FRÅN SKOLMENYN

4 PORTIONER

<u>Ingredienser</u>	<u>mängd</u>
Couscous	500 g
Röd paprika	1 st.
Grön paprika	1 st.
Rödlök	½ - 1 liten
Zucchini	½ st.
Grönsaksbuljong	
Olivolja	1 dl
Gurkmeja	4 krm
Salt	1 tsk
Svartpeppar	3 krm

Beskrivning

Koka couscousen enligt anvisningen på paketet men ha i buljongpulver/tärning i vattnet. Rör om i couscousen så den blir fluffig, häll i olivoljan och krydda med gurkmeja, salt och peppar.

Hacka lök och skär zucchini i tunna strimlor.

Ansa och tärna paprikorna.

Blanda couscousen med de tärnade grönsakerna.

Smaka av och krydda ev. lite mer.

