

# Varm couscous med sitrus, sopp og granateple

total tid **20 min.**

Næringsinnhold (per porsjon):

**1186 kJ / 283 kcal**

## INGREDIENSE

### R

4 porsjoner

<b>200 g</b>	couscous
<b>500 g</b>	sopp
<b>1 ss</b>	smør
<b>1</b>	granateple
<b>4</b>	kvister med frisk mynte
	Skall og saft av 1 lime
<b>2 ss</b>	Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer

## TILBEREDNING

### Steg 1

Rens soppene, del dem i to og dryss over med limejuice og [Ponzu sitrus soyasaus](#). Tilsett limeskallet og bland godt sammen.

### Steg 2

Smelt smøret i en stekepanne og stek soppen til den er gyllenbrun.

### Steg 3

Tilbered couscous etter instruksjonene på pakken. Bland den sammen med granateplekjerner og hakket mynte.

### Steg 4

Server med sopp mens couscousen ennå er varm.