

Varm couscous med sitrus, sopp og granateple

total tid **20 min.**

Næringsinnhold (per porsjon):

1.186 kJ / 283 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

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

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.