

Lämmin couscous sitrussienillä ja granaattiomenan siemenillä

kokonaisaika **20 min**

Ravintosisältö (per annos):

1.186 kJ / 283 kcal

AINEKSET

4 annosta

200 g	couscousia
500 g	sieniä
1 rkl	kirkastettua voita
1	granaattiomena
4	oksaa tuoretta minttua
1	limetin kuori ja mehu
2 rkl	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuori ja halkaise sienet. Ripottele päälle limetin mehua ja Ponzu-sitrussoijakastiketta. Lisää limen kuori ja sekoita.

Vaihe 2

Sulata voi paistinpannulla ja paista sienet kullanruskeiksi.

Vaihe 3

Laita couscous kulhoon, kaada päälle lasillinen kiehuvaa vettä (tarkista pakkauksen ohjeet), peitä ja laita sivuun 5 minuutiksi. Sekoita tämän jälkeen haarukalla. Lisää joukkoon granaattiomenan siemenet ja hienonnettu minttu.

Vaihe 4

Tarjoa lämpimänä sienten kanssa.