

# Lämmin couscous sitrussienillä ja granaattiomenan siemenillä

kokonaisaika **20 min**

Ravintosisältö (per annos):

**1186 kJ / 283 kcal**

## AINEKSET

4 annosta

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

## 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 kullanuskeiksi.

### 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.