

# Couscous med asparges og rucola

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kog boullonen op. Rør couscoussen i og tag gryden af varmen. Læg låg på gryden og lad couscoussen trække i ca. 10 minutter. Lad den køle af.

Skær asparges i tynde skiver. Hak purløg.

Dressing: Rør citronsaft, olivenolie, salt og peber sammen.

Bland dressingen i couscoussen. Vend asparges, purløg og rucola i. Smag til med salt og peber.

## Ingredienser

- 1 dl couscous
- 2 dl hønse- eller grøntsagsbouillon
- 8 grønne asparges
- 1 håndfuld purløg
- 1 stor håndfuld rucola

Dressing:

- 4 spsk. citronsaft
- 2 spsk. olivenolie
- Salt og peber