

Couscous med granatæble og mynte

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom couscous i en skål og hæld kogende vand over. Læg låg på og lad det trække i ca. 10 minutter.

Rør paprika, olie, salt og peber i. Hak mynteblade og pistacienødder fint og bland dem i couscousen.

Tag kernerne ud af granatæblet og vend dem i. Smag til med limesaft, salt og peber.

Server couscousen til svinekød.

Ingredienser

2 dl couscous

3 dl kogende vand

2 tsk. paprika

2-3 spsk. olivenolie

1 bdt. frisk mynte

4 spsk. usaltede pistacienødder

1 granatæble

1 spsk. limesaft

1 tsk. salt

Friskkværnet peber