

Couscous med ærter og soltørrede tomater

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

50 g couscous
1 dl kogende vand
50 g ærter, fra frost
1/2 rød peberfrugt
3 soltørrede tomater
Salt

Dressing:

2 tsk. olivenolie
Revet skal og saft af 1/2 citron
1/2 tsk. sød paprika
1 håndfuld persille
Salt og peber

Topping:

35 g fetaost
1 håndfuld mandler

Beskrivelse

Kom couscous og salt i en skål. Hæld 1 dl kogende vand over og læg et låg eller madfilm over, så det dampes mørt. Lad det stå 5-10 minutter på bordet.

Kom de frosne ærter i en skål og hæld kogende vand over.

Skær peberfrugt og soltørrede tomater i små tern. Hak persillen fint.

Dressing: Rør olivenolie, fintrevet citronskal, citronsaft, sød paprika, persille, salt og peber sammen.

Rør couscousen med dressingen. Vend ærter, peberfrugt og soltørrede tomater i og smag til med salt og peber.

Skær feta i tern og fordel dem over retten. Rist mandlerne på en tør pande, hak dem groft og drys dem over.