



Beskrivelse

Rør couscous og olie sammen i en skål. Dæk det med kogende vand og læg et låg eller madfilm over, så det dampes mørt. Lad det stå 5-10 minutter på bordet. Smag couscousen til med dild, citronsaft og -skal samt salt og peber.

Varm olien i en stor pande og rist aspargesene i et par minutter - vend dem undervejs. Tag dem op og rist derefter tomaterne kort på skærefladen. Anret couscousen med asparges og tomater, krydr med salt, peber og smuldr feta over. Læg ørredfilet på toppen og pynt med dildkviste og citronskiver.

Ingredienser

150 g røget ørredfilet
300 g grønne asparges
200 g små tomater i halve
75 g smuldreret feta
olie til stegning

Citroncouscous:

1 1/2 dl couscous
1 1/2 dl kogende vand
1 tsk. olie
1 dl fint skåret dild
citronsaft og -skal
salt og peber

Pynt: Dildkviste og citronskiver