

Couscoussalat med abrikos

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Bring boullonen i kog og rør couscousen i. Tag gryden fra varmen og læg et låg eller madfilm over, så det dampes mørt. Lad det stå 5-10 minutter på bordet. Vend rundt i dem en gang imellem med en gaffel.

Skær grønsager og abrikoser i små tern, skær forårsløget i tynde skiver og vend det i couscousen. Rør dressingen sammen af citronsaft, olie, salt og peber. Hæld dressingen over couscousen og vend rundt.

Ingredienser

- 1.5 dl couscous
- 2 dl hønsebouillon
- 1 rød peberfrugt
- 1 lille fennikel
- 4 tørrede bløde abrikoser
- 1 forårsløg

Dressing:

- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. olie
- salt og peber