Couscoussalat med abrikos

2 pers.

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

Beskrivelse

Bring bouillonen 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.