



Foto: Holger Edström

Couscous med små köttbullar

Ingredienser 2 personer

150 g	nötfärs, + 2 krm salt
1 st	lök, gul
1 st	vitlök, klyfta
1 tsk	smör
1 tsk	kanel, mald
0,5 tsk	ingefära, mald
0,5 tsk	salt
0,5 dl	russin
2 dl	vatten
1 msk	citronsaft, pressad
0,5 dl	bladpersilja, hackad

Tillbehör

1,75 dl	vatten
0,5 st	hönsbuljongtärning
1,75 dl	couscous, (140 g)

Tillagning

Den här rätten har smaker från Nordafrika – kanel, russin och citron. Det blir lite roligare om man gör fler små, små bollar än några få större. Plus att det går fortare att tillaga!

1. Börja med att salta nötfärsen och rulla den därefter till ca 20 små bollar. Lägg dem åt sidan så länge.
2. Skala och hacka lök och vitlök fint. Fräs det i smör i en traktörpanna. Tillsätt kanel, ingefära, salt och russin och låt det fräsa med en liten stund. Tillsätt vatten och citronsaft. Låt koka ihop några minuter.
3. Lägg i köttbollarna och låt sjuda ca 4 minuter med lock. Vänd runt bollarna i spadet. Dra pannen åt sidan och låt stå med lock under tiden du tillagar couscousen.
4. Koka upp vatten och buljongtärning. Häll i couscous, rör om och låt stå 5 min under lock.
5. Vänd ner hackad persilja i köttbollarna och servera med couscous.