



Halloweenpaprikor med kryddig couscoustillning

Ingredienser 6 personer

6 st	orange paprikor
2 st	gula lökar, hackade
2 st	vitlösklyftor, hackade
2 msk	olivolja
1 dl	persilja, hackad
2 tsk	spiskummin
2 krm	cayennepeppar
1 krm	mald kanel
2 msk	chilisås av ketchuptyp
1 tsk	citronskal, rivet
2 msk	pressad citron
4 dl	kött- eller grönsaksbuljong
2,5 dl	couscous

Tillagning

Det är roligt att var och en får sin egen halloweengubbe. Paprikorna är fortfarande krispiga - vilket brukar uppskattas av barn - eftersom de endast grillas en kort stund.

1. Sätt ugnen på grill.
2. Skär av toppen på paprikan som ett lock. Rensa ren den på kärnor och mellanväggar. Skär ut ett ansikte med en liten skalkniv.
3. Stek löken mjuk i oljan i en kastrull. Tillsätt persiljan och låt den fräsa med. Blanda ner resten av kryddorna, chilisås och citronskal och citronsaft.
4. Häll i buljongen och koka upp. Rör ner couscoustillningen. Ta kastrullen från värmen och låt det svälla ca 10 min. Blanda och fyll paprikorna med couscoustillningen. Ställ dem på ett ugnssäkert fat. Lägg på toppen igen och grilla paprikorna 10-15 min.