



Korvcouscous

Färgglad couscous med korv och grönsaker. Serveras helst med en god sås!

Ingredienser

4 port

4 dl couscous
4 dl vatten
1 hönsbuljongtärning
3 frukost- eller chorizokorvar
1 gul lök
2 paprikor
smör

Sås

2 dl lätt crème fraîche
1 pressad vitlöksklyfta
1 tsk fransk senap
1/2 – 1 tsk sambal oelek

Gör så här

Koka upp buljongen och rör i couscous. Lägg på locket och ställ grytan åt sidan ca 6 min. Skär korven i skivor. Skala och hacka löken. Kärna ur och skär paprikorna i bitar. Stek korv, lök och paprika i smör i en stor stekpanna. Blanda med couscousen. Rör ihop ingredienserna till såsen och servera den till.

Tips: Servera färdig sås till korvcouscousen istället, t ex en kall sås, sweet chili.