



## Saffranscouscous med kräftor

### Ingredienser 2 personer

---

2 dl	vatten
0,5 st	hönsbuljongtärning
0,5 g	saffran
2 dl	couscous
1 st	fänkål
1 st	vitlösklyfta
1 st	apelsin
2 tsk	olja
170 g	kräftstjärtar, i lag, 1 burk
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar

### Till servering

1/2 dl tacosås

### Tillagning

---

En medelhavsinspirerad couscous med färdigskalade kräftstjärtar i saltlag.

1. Koka upp vatten med buljongtärning och saffran. Rör ner couscous. Låt svälla under lock ca 6 minuter.
  2. Skär fänkålen i strimlor. Skala och hacka vitlöken.
  3. Finriv 1 tsk apelsinskal. Skär två klyftor av apelsinen till serveringen. Skala resten med kniv och skär fruktköttet i bitar.
  4. Fräs fänkålen i olja i en stekpanna 3-4 minuter. Rör i vitlöken och kräftstjärtarna och fräs ytterligare någon minut.
  5. Rör ner salt, peppar, fänkål, kräftstjärtar, apelsinskal och apelsinbitar i couscousen.
- Servera med apelsinklyftor och tacosås.