



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Havas Dóra



KUSZKUSZ KÖRET ÉS SALÁTA

Vannak olyan alapanyagok a konyhában, amelyektől valamiért idegenkedünk, talán legfőképp azért, mert nem ismerjük még őket. Ilyen például a kuskusz is, ami tuti, hogy mindenkinek van otthon, de a legtöbbünk még nem "mert" nekiállni, ami öreg hiba! Hogy miért? Azért, mert a kuskusz elkészítése egyszerű, és olyan szenzációsan kreatívan lehet köretként vagy salátaként feltúrbózni, hogy tényleg csak a csillagos ég szab határt!

HOZZÁVALÓK

1 bögre kuskusz
1 bögre víz
1 evőkanál friss

citromlé
1 evőkanál extraszűz
olívaolaj

1 evőkanál vaj
1 evőkanál
napraforgómag
2 evőkanál

koktélpáradicsom
felezve
1 marék petrezselyem

ALLERGÉNEK

1

Közepes lábosban felforraljuk a vizet a citromlével, olívaolajjal és kevés sóval.

2

Elzárjuk a lángot, a lábosba szórjuk a kuskuszt, megkeverjük és lefedjük. 5 perc múlva villával szétpergetjük az átgőzölt szemeket, 1 ek vajat a kuskuszhoz keverünk.

3

A napraforgómagot száraz serpenyőben lepirítjuk, a kuskuszhoz adjuk, majd hozzákeverjük a feldarabolt paradicsomot és a petrezselymet is.

4

Kevés citromlével és olívaolajjal ízesítjük.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan