

Marokko HOT night med couscous-salat

10 portioner

Ingredienser:

1200g Marokko HOT night

4 dl cous cous

8 dl Vand

2 tsk salt

½ bdt mynte

1 bakke rucola salat

4 tomater

4 spsk fetaost i tern

200 g mandler

2 appelsin

Salt og peber

Tilberedning:

Marokko Hot night steges på pande ca. 5-7 min på hver side.

Kom 2 dl couscous, 4 dl vand og lidt salt i en gryde. Når vandet koger slukkes, og grynene trækker færdig.

Rør grynene med en gaffel, og lad dem køle af.

Bland herefter forsigtig couscousgrynene med mynte, rucola salat, tomater og appelsin skåret i tern, fetaost og tørristede hakkede mandler. Smag til med salt og peber.

