

# Varm couscous med citrussvampe og granatæble

Samlet tid **20 min.**

Næringsindhold:

**1186 kJ / 283 kcal**

## INGREDIENSE

### R

#### 4 Portioner

<b>200 g</b>	couscous
<b>500 g</b>	svampe
<b>1 spsk.</b>	klaret smør
<b>1</b>	granatæble
<b>4</b>	stængler frisk mynte
	skal og saft fra 1 lime
<b>2 spsk.</b>	Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Pil svampene, skær dem i halve, dryp med limesaft og [Ponzu citrus soy sauce](#), tilsæt skal og bland det hele sammen.

### Step 2

Smelt smørret i en panden, og steg svampene, til de er gyldne.

### Step 3

Hæld couscous i en skål, hæld et glas kogende vand over (følg instruktionerne på pakken), læg låg på, og lad det stå i 5 minutter. Rør det igennem med en gaffel. Det er nu klart til at blive blandet sammen med granatæble og hakket mynte.

### Step 4

Serveres med de varme svampe.