

Couscous med rester og grøntsager

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

3 dl couscous

1 tsk. salt

3 dl kogende vand

1-2 spsk. rød pesto

1-2 spsk. olie

1 stor håndfuld rester - kød el. grøntsager
fra et tidligere måltid

friske krydderurter

Beskrivelse

Kom couscous og salt i en skål. Dæk det med kogende vand og læg et låg eller madfilm over, så det dampes mørt. Lad det stå 5-10 minutter på bordet.

Imens hakkes alle resterne i mindre stykker. Du kan bruge alle slags grøntsager - for eksempel peberfrugt, forårsløg, gulerødder, spidskål eller æble. Brug rester af kylling, koteletter, steg, rejer eller fisk.

Rør couscousen med pesto og olie - smag til. Vend grøntsager og kød i og smag til med salt og peber. Er det for tørt og smuldrende, så kom lidt ekstra olie i. Tilsæt friske krydderurter efter smag.

Couscousen er velegnet til at tage med i madpakken.