N° 19

HARISSA COUSCOUS

Harissa er god til marinader, dressinger, saucer og som tilbehør

---

Ingredienser:
4 personer

100g couscousgryn
1 spsk olivenolie
1 dl kogende vand
½ finthakket rødløg
½ rød hakket peberfrugt
½ bdt purløg
½ bundt mynte hakke fint
3 tsk harissa
1 spsk citronsaft
salt peber

Sådan gør du:

Vend souscous-grynene med olien i en rørskål.

Hæld kogende vand over og dæk med film.

Lad det stå i 15 min. og løs det op med et piskeris og bland de øvrige ingredienser i.