



Couscous med grönsaker och halloumi



Couscous med grönsaker och halloumi

Foto: Eva Hildén Smith



För 4 portioner Ingredienser

Couscous

1 paket	couscous
1 paket	broccoli
1 st	citron rivet citronskal
1 paket	cocktailtomater
2 msk	olivolja
	sweet chilisås

1 paket	halloumi
2 krm	salt

Vi använder cookies för att underlätta för dig att använda vår hemsida. [Läs mer.](#)

Stäng

- 1** Koka couscous och broccoli enligt anvisning på förpackningarna (färska broccolibuketter kokas ett par minuter).
- 2** Riv skalet på citronen och pressa ut saften.
- 3** Dela tomaterna och stek dem i panna i 1 msk olivolja ca 3 min. Tillsätt sweet chilisås och stek ytterligare 1 minut.
- 4** Tärna halloumin. Stek gyllene i 1 msk olja.
- 5** Blanda couscousen med citronsaft efter smak, 1 msk olivolja och 2 krm salt. Rör ner broccoli, hälften av tomaterna och nystekt halloumi. Toppa med resterande tomater. Garnera med citronskal.



Lena Söderström

lana-soderstrom@alltommat.se

9 november 2011

Grönsaker, Övrigt, Sallader