



VEGETARISK

Couscous med svamp

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **8**



Här blandar jag israelisk couscous med söta russin, svamp och kikärter, samt lite smulad fetaost för saltan och texturens skull.

Den här rätten är en perfekt vegetarisk förrätt serverad med bröd, sallad och en flaska rött.



INGREDIENSER

2 st pressade vitlöksklyftor
1 nypa nymalen svartpeppar
4 msk finhackad gul lök
1 dl russin
0.5 tsk kosher salt
1 dl smulad fetaost
9 dl grönsaksbuljong
3 msk olivolja
1 dl kikärter
7 dl blandad svamp, skivad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sautera lök och vitlök i 2 msk olivolja i en kastrull på medelstark värme i 3 minuter. Tillsätt den skivade svampen och sautera i 4 minuter. Rör sedan i buljong, couscous, salt och peppar. Låt det koka upp och täck sedan över och sänk värmen. Låt det sjuda i 15 minuter under sporadisk omrörning.
- 2** När nästan all vätska har absorberats så överför couscousen till en stor ugnsgång och låt det svalna i 10 minuter. När det har svalnat så för över couscousen till en stor skål. Separera eventuella klumpar.
- 3** Sautera sedan kikärter och russin i den resterande olivoljan på medelstark värme i cirka 3 minuter. Blanda ihop kikärter och russin med couscousen försiktigt. Avsluta med att strö över den smulade fetaosten.