

Warme couscous met paddenstoelen, limoen en granaatappel

totale tijd **20 min.**

Voedingswaarde (per portie):

1186 kJ / 283 kcal

INGREDIËNTE

N

4 porties

200 g	couscous
500 g	paddenstoelen
1 eetlepel	geklaarde boter
1	granaatappel
4	takjes verse munt
	Geraspte schil en sap van 1 limoen
2 eetlepels	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof

VOORBEREIDING

Stap 1

Maak de paddenstoelen schoon, snijd ze doormidden, besprenkel met limoensap, [Ponzu sojasaus Citrus](#), voeg de limoenrasp toe en meng alles door elkaar.

Stap 2

Laat de boter in een koekenpan smelten en bak de paddenstoelen goudbruin.

Stap 3

Doe de couscous in een kom, giet er een glas kokend water over (raadpleeg de instructies op de verpakking), dek af en zet 5 minuten opzij. Roer daarna door met een vork. De couscous kan nu worden gemengd met de granaatappel en fijngesneden munt.

Stap 4

Serveer met de warme paddenstoelen.