

RECEPT

ROSTAD ROTFRUKTSCOUSCOUS MED CITRON, VITLÖK OCH PERSILJA



En fräsch och frisk couscous med ugnrostade rotfrukter. Receptet är skapat av Peter Svanberg.

Tillagning

Koka couscousen enligt anvisning på paketet. Sprid ut i ett bleck och låt svalna.

Lägg rotfruktsmixen i ett bleck, blanda med olja, salt och peppar. Rosta i ugn på 180 grader i ca 5 minuter.

Zesta och pressa citronen. Riv vitlöken. Hacka ner persiljan fint, även stjälken.

Blanda ihop couscous och rotfruktsmix med citron, vitlök o persilja. Smaka av med salt och peppar.

Ingredienser

(50 port. på salladsbuffé)

- 1 kg couscous
- 2 kg Rotfruktsmix bas 1,1 mm art nr 12593
- 2 citroner
- 4 st vitlöksklyftor
- ½ knippe persilja
- 2 dl rapsolja
- salt och peppar

Roots