HAUGEN-GRUPPEN

Couscous taboule (10 personer)

Forberedelse



Tilbereding
Miks Tipiak couscous med kokende vann 50/50 og la det avkjøle. Kutt tomat og agurk i 5 mm terninger, unngå stein fra tomaten. Mål opp 50 g Paradiso Semitørket tomat pr. porsjon. Hakk mynte og bladpersille og lag dressing med Il Torrione hvitvinseddik og olivenolje. Bland sammen og smak til med Maldon salt og juster med Realemon sitronjuice. Sett retten på kjøl 1 t. slik at smakene kommer best mulig fram.

Produkter

Couscous *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg)	1200 g
Kokende vann	1200 ml
Semi-dried Cherrytomater	500 g
Extra Virgin Olivenolje Øko	150 ml
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	10 ml
Hvitvinseddik Pet *(Svoveldioksid eller sulfitter)	70 g
Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg	10 g
Agurk	500 g
Mynteblad hakket	70 g
Bladpersille hakket	100 g

*Allergener