



Perlecouscous med pikant kikertpesto (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Miks Tipiak Perlecouscous med kokende vann 50/50 og la den avkjøle. Ha kikerter, olivenolje, hvitløk, erter og jalapeno i en blender til en jevn saus, spe evt. med vann. Hakk vårløk og bladpersille. Bland sammen og smak til med Maldon salt og juster med Realemon sitronjuice. Sett på kjøll 1 time slik at alle smaker kommer best mulig fram. Bland inn Felt/Måchesalat som på bilde rett før servering, tilby gjerne pesto på siden.



Produkter

Perle Cous Cous Gul&Hvit *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Egg,Bygg gluten,Havre gluten,Rug gluten,Spelt gluten,Lupiner,Melk,Selleri,Sennepe)	1200 g
Kokende vann	1200 ml
Kikerter i pose	500 g
Extra Virgin Olivenolje Øko	500 ml
Sitronjuice 1 liter *(Svoveldioksid eller sulfitter)	150 ml
La Preferida Jalapenos skivet i pose	30 g
Grønne frosne erter	150 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	10 g
Mache salat	50 g
Vårløk	70 g
Bladpersille hakket	20 g

*Allergener