



Kukkakaali-Couscous

Kukkakaali-Couscous (Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste)

Valmistus

1. Aloita paloittelemalla kukkakaali ja laita palat blenderiin. Sekoita kunnes koostumus muistuttaa couscousta.
2. Paista pieniä paloja inkivääriä ja murskattua valkosipulia. Lisää kukkakaali-couscous ja paista pari minuuttia. Paloittele kevätsipulit, poista granaattiomenan siemenet ja säästä granaattiomenan mehu. Paahda cashewpähkinät kuivassa pannussa.
3. Sekoita kukkakaali-couscous yrttien, granaattiomenan siementen, viipaloidun kurkun ja paahdettujen cashewpähkinöiden kanssa. Mausta granaattiomenan mehulla (4 rkl), pippurilla ja suolalla.
4. Lopuksi, paloitele jäljellä oleva inkivääri ja paista rasvassa hetken. Lisää Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste, kiehauta seos ja mausta pippurilla ja suolalla. Sekoita pari rkl kastiketta kukkakaali-couscoukseen ja tarjoile heti.



4 annosta



20min



Ainesosat

- 1 kukkakaali
- 4 kevätsipulia varsineen
- 1 kurkku
- 2 valkosipulinkynttä
- 50 g tuoreita yrttejä (persiljaa, minttua, korianteria, tilliä, rakuunaa)
- 4 rkl granaattiomenan siemeniä
- 40 g cashewpähkinöitä
- 250 ml Alpro Kookos ruoanlaittovalmistett
- 6 cm inkivääriä
- 1/2 rkl margariinia

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Kookos ruoanlaittovalmiste

