

ecolotti

Couscous “risotto”

Ingrediënten voor 2 porties:

150g parelcouscous
250g champignons
200g pompoen
1 aubergine (zonder schil)
1 ui
Paar teentjes look
300ml water
2 theelepels groentebouillonpoeder
75ml witte wijn
Koolzaadolie
Peper
Zout
Kurkuma
Kippenkruiden
(Grana Padano)

Bereiding:

Kook het water in de waterkoker.
Doe het kokend water in een kleine kookpot en meng er het bouillonpoeder onder.
Voeg de parelcouscous toe aan de bouillon en doe het deksel op de pot.
Kuis, schil en snijd alle groenten.
Stoof de look en de ui aan in een beetje koolzaadolie.
Voeg de andere groenten toe.
Voeg de wijn toe.
Voeg tenslotte de couscous met groentebouillon toe.
Laat alles koken tot de couscous gaar is. (Het vocht verdampt.)
Roer regelmatig.
Voeg kruiden toe naar eigen smaak.
Werk eventueel af met geraspte harde kaas.
Je kan Grana Padano gebruiken, dat is goedkoper dan Parmezaan en vergelijkbaar qua smaak.
(Voor een vegan versie laat je de kaas weg.)

Smakelijk!