

COUSCOUS MET GEROOSTERDE GROENTEN & CHICK'N STYLE SCHNITZEL

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Chick'N Style Schnitzel
1 rode paprika
1 citroen
Groene munt
1 courgette
150 g couscous
2 eetlepels olijfolie

Geniet van de heerlijke smaak van citroencouscous met geroosterde groenten en onze Chick'N Style Schnitzel.

BEREIDING

1. Groenten snijden en couscous mengen

Snijd de courgette en paprika in stukjes en reepjes. Verdeel de couscous over een ondiepe schaal en meng er 1 eetlepel olijfolie doorheen.

2. Couscous bereiden

Giet kokend water over de couscous tot deze net bedekt is en laat het ongeveer 5 minuten weken. Was de citroen en rasp de schil fijn over de couscous. Maak de couscous los met een vork. Breng op smaak met citroensap, zout en peper.

3. Bakken van groenten

Bak de courgette en paprika in een koekenpan in een paar eetlepels olie, af en toe roerend. Breng op smaak met zout en peper.

4. Schnitzel bakken

Bak de schnitzel knapperig en bruin volgens de instructies op de verpakking. Serveer met de groenten en couscous, en bestrooi met grof gehakte munt.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**