

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

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 Garden Gourmet!

BEREIDING

1.

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

2.

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.

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

4.

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**