



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kikärtstagine med aubergine, oliver och saffranscouscous

Kikärtstagine

Aubergine 1 st
Rödlök 1 st
Kikärter 1 förp
Spiskummin 1 ½ tsk
Malen kanel ½ tsk
Kons. körsbärstomater 1 förp
Citron ½ st
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Olivolja 1+1 msk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Saffranscouscous

Couscous 125 g
Saffran 1 förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 2 ½ dl
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

Till servering

Mynta 20 g
Snacksoliver 1 förp

- 1. Kikärtstagine:** Tärna aubergine. Klyfta rödlök. Skiva vitlök tunt. Häll av och skölj kikärter. Hetta upp 1 msk olivolja i en stekgryta och fräs aubergine på hög värme ca 3 min. Sänk värmen och tillsätt resten av olivoljan, lök och vitlök. Fräs ytterligare ca 3 min.
- 2.** Tillsätt spiskummin, malen kanel, salt och lite nymald svartpeppar. Låt fräsa ca 1 min. Häll på kikärter, konserverade körsbärstomater, vatten, socker och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 15 min.
- 3. Saffranscouscous:** Blanda couscous, saffran och olivolja i en bunke. Koka upp vatten och smulad grönsaksbuljong. Häll den varma buljongen över couscousen och låt stå ca 10 min. Fluffa grynen med en gaffel.
- 4. Kikärtstagine:** Smaka av taginen med pressad citronsaft, lite salt och nymald svartpeppar.
- 5.** Strimla mynta. Toppa kikärtstaginen med mynta. Servera med saffranscouscous och snacksoliver.