

DINNERLY



Gesmoorde prei op zachte couscous met een tomaat-saffraansaus



20-30min



2 personen

Gesmoorde prei is heerlijk zacht en mals. En het smaakt vandaag heerlijk dankzij de saus met tomaten en saffraan waar we de groente in bereiden. Het geheel serveren we op fijne couscous en we maken er een snelle yoghurt dip bij. Zo veel smaken, zo veel texturen, zo veel kleur. Genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g couscous¹
- 1 doosje saffraandraden
- 2 preien
- 2 tomaten
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter⁷
- zout
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok met deksel
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 511kcal, vet 17.6g, koolhydraten 64.6g, eiwit 16.6g



1. Couscous koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



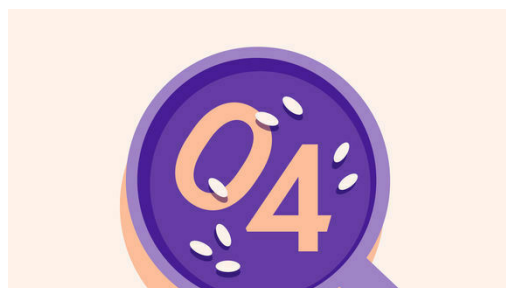
2. Ingrediënten voorbereiden

Meng de **saffraan** met 2el heet water. Snij het **witte** tot **lichtgroene deel** van de **prei** in de lengte doormidden, zodat je 4 stukken van ongeveer dezelfde grootte krijgt. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van ca. 2cm. Pel en snij 2 tenen knoflook heel fijn.



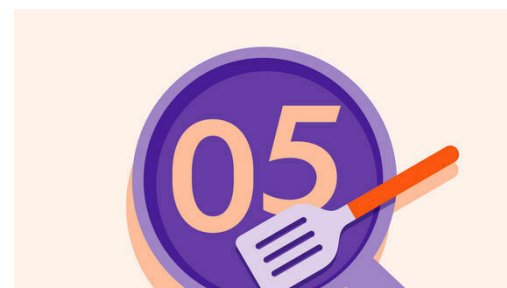
3. Groenten bakken

Smelt 1el boter in een grote koekenpan of wok. Fruit de knoflook ca. 30sec op hoog vuur. Voeg de **tomaat** en een snuf zout toe en bak ca. 2min mee terwijl je blijft roeren. Doe de **prei** erbij en bak ca. 1min.



4. Prei smoren

Voeg de **saffraan met water** toe, giet 200ml water en ½tl bouillonpoeder erbij en roer goed door. Kruid de **groenten** met een snuf peper en zout, leg een deksel op de pan en laat ca. 10min sudderen tot de **prei** zacht is. Als het iets te snel gaat kun je een voor een eetlepels water toevoegen.



5. Afmaken en serveren

Voeg 1el boter en 1el (wittewijn)azijn toe aan de **groenten** en breng op smaak met peper en zout. Pluk de **dille**topjes en hak de **topjes** en de **steeltjes** apart van elkaar fijn. Meng de **yoghurt** met de **dillesteeltjes** en een snufje peper en zout. Verdeel de **couscous**, **groenten** en **sous** over de borden. Bestrooi met de **dille**topjes en serveer met de **dip**.



6. Chill of chili?

Met de tomaat en saffraan is dit een heel rijk en zacht gerecht. Als je iets meer pit in je maaltijd wil, kun je wat verse rode peper fijnsnijden en meebakken met de groenten.