

DINNERLY



Shoarma-paddenstoelen op couscous met cherrytomaten en wortel



20-30min



2 personen

Van dit gerecht krijg je gegarandeerd een goed humeur! En niet alleen als je ernaar kijkt, ook als je het kookt en natuurlijk vooral als je het eet. Luchtige couscous vormt de basis voor heerlijke gestoofde cherrytomaten en wortel. Daarop serveer je hartige paddenstoelen in shoarmakruiden en frisse bosui. Als dat niet vrolijk maakt!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 1 bosui
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 150g biologische volkoren couscous¹
- 2x vegan shoarma-paddenstoelen²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el plantaardige boter
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 783kcal, vet 39.6g, koolhydraten 78.8g, eiwit 22.1g



1. Groenten snijden

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Schil of schrob de **wortel**, snij in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Snij het wit en groen van de **bosui** apart in dunne ringen. Halveer de **cherrytomaatjes** (gebruik bij voorkeur een gekarteld mesje – da's handig bij tomaten!).



2. Ui bakken

Breng 550ml water aan de kook in een waterkoker, giet in een hoge (maat)beker en meng met de **helft van het bouillonpoeder** (of meer naar smaak). Smelt 1el plantaardige boter in een grote koekenpan. Bak de **witte bosui** en de knoflook 1-2min op middelhoog vuur. Roer de **kruidenmix** erdoor en bak nog ca. 1min.



3. Saus koken

Voeg de **wortel, cherrytomaten** en een snuf peper en zout toe aan de koekenpan en bak ca. 2min. Giet er **250ml bouillon** bij en breng aan de kook. Laat 12-14min koken, tot de **saus** indikt en de **wortel** gaar is.



4. Couscous garen

Meng in een kleine kookpan de **couscous** met de overige **300ml bouillon**. Leg een deksel op de pan en laat 6-8min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



5. Paddenstoelen bakken

Smelt 1el plantaardige boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **shoarma-paddenstoelen** toe en bak ca. 5min op medium tot hoog vuur tot ze goudbruin en krokant zijn. Proef de **saus** en breng verder op smaak met 1el azijn en peper en zout. Schep de **couscous** op borden, verdeel de **saus** met **groente** erover en garneer met de **paddenstoelen** en de **groene bosuiringen**.



6. Perfecte couscous

Om je couscous echt onweerstaanbaar te maken kun je er 1el plantaardige boter of olijfolie doorheen mengen als je 'm losroert. Vergeet peper en zout niet en je perfecte couscous is klaar.