

# Recept!

## Couscous met paprikastoof en merquezworstjes

### Ingrediënten

4 paprika's  
1 ui  
teentje knoflook  
4 tomaten  
250 gram champignons  
peper en zout  
Merquezworstjes  
300 gram couscous  
olijfolie op in te bakken

### Bereiding

Wel de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak in een koekenpan met olie de merquezworstjes gaar.

Snijd de ui in halve ringen en pers de knoflook. Bak dit in een koekenpan met een beetje olie aan. Snijd de tomaten in blokjes, voeg dit bij de ui en bak mee. Snij de paprika's in reepjes en de champignons in plakjes en laat dit op zacht vuur mee stoven in de koekenpan.

Serveer de paprikastoof met couscous en de gebakken worstjes.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.brendakookt.nl](http://www.brendakookt.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel