

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
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel