KIKKOMAN®

Couscous chaud avec champignons aux agrumes et grenade

durée totale **20 min.**

Données nutritionnelles (par portion):
1186 kJ / 283 kcal

INGRÉDIENTS

4 portions

200 g	de couscous
500 g	de champignons
1 càs	de beurre clarifié
1	grenade
4	brins de menthe fraîche
	zeste et jus d'un citron vert
2 càs	Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman

PRÉPARATION

Étape 1

Pelez les champignons, coupez-les en deux et arrosez-les de jus de citron vert, de sauce soja Ponzu aux agrumes, ajoutez le zeste et mélangez.

Étape 2

Faites fondre le beurre dans une poêle à frire et faites frire les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Étape 3

Mettez le couscous dans un bol, versez un verre d'eau bouillante (suivez les instructions sur le paquet), couvrez et laissez reposer 5 minutes. Une fois les 5 minutes écoulées, mélangez à l'aide d'une fourchette. Le couscous est prêt à être mélangé aux graines de grenade et à la menthe émincée.

Étape 4

Servez chaud avec les champignons.