Chipolata met groentecouscous



Ingrediënten

- 300 g vetstof
- 3,5 kg Ardo Vergeten Groenten mix
- 1,5 kg fijne boontjes
- 0,8 L water + 100 g groentenbouillon
- 2 kg tomaatstukjes
- 400 g gedroogde abrikoos
- 120 g Verstegen Medina kruiden
- 80 g verse munt/verse koriander
- 60 st Greenway chipolata's 40 g
- couscous gestoomd (of Ardo Bulgur)

Methode

1. Bak de groentjes in de vetstof, doe er water en groentefond bij en laat de groenten beetgaar stoven.
2. Doe er de tomaatstukjes, abrikoos, Medina kruiden en verse munt en koriander bij en laat nog 15 min koken op zacht vuur..
3. Bak de Greenway worsten in een hete luchtoven of op een bakplaat en voeg ze bij de tajine.

4. Serveer met couscous.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be