בישולים

קוסקוס ברוטב בצלים, תמרים ותבלינים חמים

רכיבים

- חבילה קוסקוס דק 350 גרם אסם (מבושל לפי ההוראות בגב האריזה)
- כפות שמן זית
- בצלים גדולים, פרוסים לרצועות דקות
- תמרים , חצויים וללא גלעין
- כף מרק עוף אמיתי 400 גרם
- 1/4 1/4 כוס אסם רוטב טריאקי
- 1/4 1/4 כפית קינמון טחון
- כפית כמון טחון
- כפית כורכום
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כוסות מים

הכנה

1. להכנת הרוטב: מחממים שמן זית בסיר, מוסיפים את רצועות הבצל ומטגנים עד הזהבה.
2. מוסיפים לבצל המטוגן את התבלינים היבשים, אבקת המרק ורוטב הטריאקי ומערבבים היטב לפתיחת טעמים.
3. מוסיפים את חצאי התמרים והמים, מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים כ-10 דקות על אש בינונית-נמוכה עד שהרוטב הסמיך והתמרים התרככו.
4. להרכבת המנה והגשה: מעבירים את הקוסקוס המוכן לקערת הגשה מרכזית ורחבה.
5. יוצקים מעל את הרוטב החם עם הבצלים והתמרים.
6. מפזרים מעל בנדיבות שקדים פרוסים, גרגירי רימון רעננים ובצל ירוק קצוץ.

30 דקות

6 6