

ZOETE COUSCOUS MET ABRIKOZEN, MANGO EN SAFRRAAN

Benodigheden (6 personen)

- 200 gr couscous
- 2 eetl rietsuiker
- 2,5 dl vers geperst sinaasappelsap
- 1 mango
- 10 gedroogde abrikozen
- 1 zakje saffraandraadjes
- ½ l yoghurt
- 2 à 3 eetl honing
- grof gemalen pistachnootjes

Bereidingswijze

- doe de couscous in een kom
- breng het sinaasappelsap met de suiker en saffraan aan de kook
- giet dit mengsel over de couscous en laat goed afgedekt 10 à 20 min staan
- roer $\frac{3}{4}$ deel van de yoghurt en de eetlepels honing door de couscous
- laat wat afkoelen
- de abrikozen en mango in kleine stukjes snijden
- een deel hiervan onder het couscoumsmengsel scheppen, de rest voor de garnering
- verdeel de couscous over de dessertschaaltjes en zet in de koelkast
- voor het opdienen de rest van de yoghurt en het fruit er over verdelen
- bestrooien met de pistachnootjes

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

