KIKKOMAN

Limonlu mantar ve narlı sıcak kuskus

toplam süre **20 dak.**

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.186 kJ / 283 kcal

MALZEMELER

4 porsiyon

200 gr	kuskus
500 gr	mantar
1 yemek kaşığı	sade tereyağı
1	nar
4	dal taze nane
	misket limonu kabuğu rendesi ve suyu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Mantarları soyun ve ortadan kesin; misket limonu suyu, Ponzu limonlu soya sosu ve misket limonu kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.

Adım 2

Tavada tereyağını eritin ve mantarları kızıl kahverengi bir renk alıncaya kadar kavurun.

Adım 3

Kuskusu bir kaseye alın, bir bardak kaynamış su ekleyin (kuskusun paket talimatlarına göz atın), kapağını kapatın ve 5 dakika bekleyin. Sonra bir çatal yardımıyla karıştırın. Nar taneleri ve kıyılmış nane ile karıştırın.

Adım 4

Sıcakken mantarlar ile birlikte servis edin.