**Couscous med sötpotatis, granadäpple och mandlar**



**Ingredienser till 4 portioner:**

* 1 stor sötpotatis från USA
* 3 dl couscous
* 3 ½ dl vatten
* ½ tärning grönsaksbuljong
* 1 msk smör
* 1 burk kokta kikärtor, sköljda och avrunna (400 g)
* ½ dl finhackad bladpersilja
* ½ dl finhackad mynta
* 1 litet granatäpple
* 1 citron
* ½ dl rostade mandelspån

**Gör så här:**

1. Värm ugnen till 250 grader. Skala och skär sötpotatisen i centimeterstora bitar. Lägg i en smord ugnsform och blanda med lite olivolja och salt. Ugnsstek högt upp i ugnen 15–20 min, tills potatisen har fått fin färg.
2. Lägg couscous i en skål och blanda med lite olivolja. Koka upp vatten och tillsätt grönsaksbuljong och smör i en liten kastrull. Häll buljongen över couscousen och rör om. Låt stå och dra 5–10 min.
3. Fluffa upp couscousen ordentligt med en gaffel. Blanda ner sötpotatis, kikärtor, persilja och mynta. Tillsätt rivet citronskal och pressad citronsaft. Rör om. Strö över granatäppelkärnor och rostade mandelspån vid servering.
4. Servera gärna med grönsakstagine.