



Marokkaanse wokmix met lamsvlees en couscous



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

800 gram marokkaanse wokmix

300 gram couscous

50 gram rozijnen

300 gram lamsvlees (in stukjes gesneden)

munt

50 gram amandelen (geroosterd)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een wokpan. Bak het vlees aan. Laat op zacht vuur even sudderen. Voeg de groentemix toe en roerbak deze in 5 à 6 minuten beetgaar.
- 2.** Bereid ondertussen de couscous zoals aangegeven op de verpakking.
- 3.** Werk de groentemix af met de rozijntjes, de geroosterde amandelen en enkele muntblaadjes.
- 4.** Serveer met de couscous.