

Κουσκούς με αποξηραμένα φρούτα, κάρι και αμύγδαλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- Για το κουσκούς
 - 60 γρ. ελαιόλαδο
 - 100 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
 - 15 γρ. κάρι σκόνη
 - 500 γρ. νερό
 - 500 γρ. κουσκούς
 - 45 γρ. βερίκοκα αποξηραμένα, κομμένα μπруνουάζ
 - 50 γρ. σύκα αποξηραμένα, κομμένα μπруνουάζ
 - 40 γρ. σταφίδες μαύρες
 - 50 γρ. αμύγδαλο, καβουρδισμένο
 - 10 γρ. ξύσμα λεμόνι
 - 10 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο

- αλάτι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το κουσκούς Τοποθετούμε το κουσκούς και τα αποξηραμένα φρούτα σε ένα σκεύος και ανακατεύουμε.

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ιδρώνουμε το κρεμμύδι. Αλατίζουμε, προσθέτουμε το σκόρδο και το κάρι και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 2-3 λεπτά.

Προσθέτουμε το νερό και φέρνουμε σε βρασμό. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το νερό μέσα στο κουσκούς ανακατεύοντας με ένα πιρούνι.

Σκεπάζουμε το σκεύος με μια μεμβράνη και το αφήνουμε στην άκρη για 15 λεπτά.

Ανακατεύουμε το κουσκούς προσεκτικά με ένα πιρούνι για να το αφρατέψουμε. Αλατίζουμε αν χρειάζεται και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, δηλαδή το αμύγδαλο, το ξύσμα, τον μαϊντανό, το τσάιβς και το πιπέρι.

Πηγή: yiannislucacos.gr