



# Hoofd gerecht

## Couscous

verrijkt met Rose French Vanillathee en gefrituurde garnalen



# Couscous

verrijkt met **Rose French Vanillathee** en gefrituurde garnalen

## Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

### Couscous:

200 gr couscous  
45 ml olijfolie  
3 gr Dilmah rose with French vanilla tea  
55 gr geroosterde paprika (Royal)  
35 gr zongedroogde tomaatjes  
7 gr vadouvan  
7 gr ras el hanout  
12 gr groentebouillon granulaat  
15 ml limoensap  
75 gr groene courgette  
10 gr bosui  
10 gr verse koriander  
5 gr bladpeterselie  
water

### Garnalen:

12 st black tiger garnalen, 16/20

### Tempurabeslag:

70 gr tempura battermix (Lucullus)  
2 gr ras el hanout  
5 gr Dilmah rose with French vanilla tea  
5 gr geroosterd zwart sesamzaad  
1 gr zout  
120 ml mineraalwater, bij voorkeur mousserend en ijskoud

boter, olie, peper en zout

## Drankadvies!

### Rose with French Vanilla thee

DILMAH  
blikje 100 gram  
20.208.32  
rozen, vanille,  
bloemig, medium body



## Mise en place

Breng water aan de kook en laat de thee hier in trekken. Was de courgette en snij deze in brunoise. Voeg dan de courgette, vadouvan, ras el hanout, het groentebouillon granulaat en olijfolie toe.

Doe de couscous in een hittebestendige schaal, giet hier de vloeibare massa op en dek af en laat het ca. 15 minuten intrekken tot het vocht opgenomen is. Laat dit afkoelen en rul het met een grove vork. Laat de paprika en tomaatjes uitlekken en snij ze op het gewenste formaat. Snij en hak tot slot de bosui, koriander en peterselie en meng alles goed door elkaar.

Ontdooi de garnalen, pel ze en verwijder het darmkanaal.

Doe de tempura in een beslagkom en strooi hier de ras el hanout, de sesamzaadjes, de thee en het zout over. Giet het water erbij en meng het tot een glad beslag.

Haal de garnalen erdoor en frituur ze ca. 3-4 minuten in de olie op 180°C.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de couscous in een diep bord en leg hier de gefrituurde garnalen schuin tegenaan.

Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**