

# Теплый кускус с цитрусовыми шампиньонами и гранатом

Общее время 20 мин

Пищевая ценность (на порцию):

**1186 кДж / 283 ккал**

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

4 порции

200 г	кускуса
500 г	шампиньонов
1 ст. л.	топленого масла
1	гранат
4	веточки свежей мяты
	цедра и сок 1 лайма
2 ст. л.	Соус Понзу Kikkoman
	Лимон

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

Очистите грибы, разрежьте их пополам, сбрызните соком лайма, [соусом Понзу Лимон](#), добавьте цедру лайма и перемешайте.

### Шаг 2

Растопите сливочное масло на сковороде и обжарьте грибы до золотистого цвета.

### Шаг 3

Положите кускус в миску, залейте стаканом кипятка (проверьте инструкции на упаковке), накройте крышкой и оставьте на 5 минут. По истечении этого времени перемешайте вилкой, после этого блюдо можно смешать с зернами граната и измельченной мятой.

### Шаг 4

Подавайте с грибами в теплом виде.