

Made-in-Minutes

Mediterranean Pesto Bowl with Tomatoes and Couscous

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, kettle

Ingredients

	1 Person
Couscous	½ cup
Baby Tomatoes	113 g
Basil Pesto	¼ cup
Baby Spinach	28 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
White Wine Vinegar	1 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make couscous

Bring **¾ cup water** to a boil in a small pot or in a kettle. Add **couscous** and **boiling water** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine. Cover and let stand for 5 min.



2 Prep

While **couscous** rehydrates, halve **tomatoes**.



3 Finish and serve

Fluff **couscous** with a fork. Add **tomatoes, pesto, vinegar** and **spinach to couscous**, then stir to combine. Sprinkle **Parmesan** over top.

Bol au pesto style méditerranéen fait en un tournemain avec tomates et couscous

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes

Matériel requis

Bol moyen, bouilloire

Ingrédients

2 personnes

Couscous	½ tasse
Petites tomates	113 g
Pesto de basilic	¼ tasse
Bébés épinards	28 g
Parmesan, râpé	¼ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer le couscous

Dans une petite casserole ou une bouilloire, porter à ébullition $\frac{3}{4}$ tasse d'eau. Dans un petit bol, ajouter le **couscous** et l'**eau bouillante**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.



Préparer

Pendant que le **couscous** cuit, couper les **tomates** en deux.



Terminer et servir

Séparer les **grains de couscous** à la fourchette. Ajouter les **tomates**, le **pesto**, le **vinaigre** et les **épinards** au bol contenant le **couscous**, puis bien mélanger. Parsemer de **parmesan**.