

クスクス教室

* フェスのマダムによるクスクス教室@マダムの家

1、野菜を切って水に浸しておく。



2、クスクスを桶に入れ、オイル、塩を混ぜ、熱湯を注いで30分置く



3、牛肉、ひよこ豆、塩、オイル、サフラン、しょうが、ペッパー、ターメリックを圧力鍋で煮る。



4、クスクスのお湯を捨て、バターを入れて手で混ぜる。

5、オニオン、レーズン、砂糖、シナモンを煮込んでソースを作る。

7、クスクスを蒸し、火からおろして塊をつぶしてまた火にかける。(2回ぐらい)

8、あとは、野菜や肉、クスクスを同じ鍋で煮込んで盛り付ければ完成！

