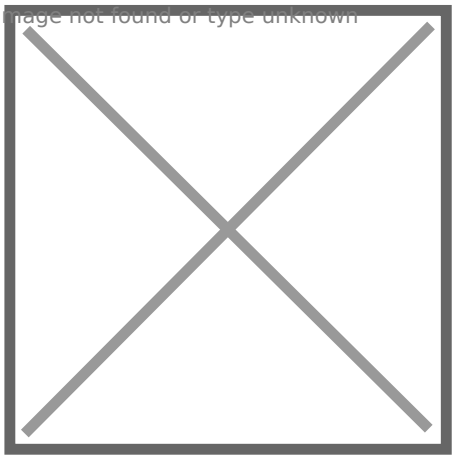


Кускус с мандариновым соусом и мидиями

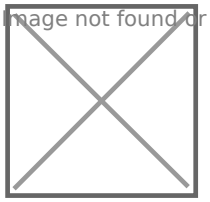
Сложность: Вложить душу

2-3 порции

20 мин

Продукты Bravolli:

Кускус

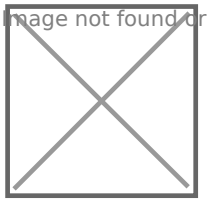
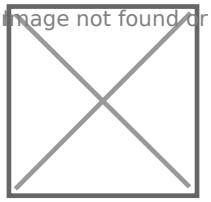


Ингредиенты:

Для соуса: 7 мандаринов, 10 г лимонного сока, 2 яичных желтка, 20 г сливочного масла, 2 ч. л. сахарного песка, 0,5 ч. л. карри, 0,5 ч. л. горчицы, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

- В металлическую миску выдавить сок мандаринов, добавить лимонный сок, карри, сахар, горчицу и соль.
- Поставить на водяную баню, добавить и растворить сливочное масло.
- Помешивая, добавить 2 желтка, продолжая взбивать до однородной консистенции.
- Довести соус до загустения, перелить в соусник.
- Пока соус остывает, приготовить кускус и мидии. Для этого высыпать кускус в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 3 минуты, помешивая. Измельчить чеснок и обжарить его вместе с мидиями и соусом терияки на сковороде в течение 2–3 минут на средне-сильном огне, помешивая.
- Подавать, выложив мидии на кускус и полив соусом.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Часть мидий можно смешать с репчатым луком и пробить блендером.