Simple Sun-Dried Tomato Pesto Bowl

with Peppers and Couscous

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, kettle, measuring cups

Ingredients

	1 Person
Couscous	½ cup
Sweet Bell Pepper	160 g
Sun-Dried Tomato Pesto	¼ cup
Spring Mix	28 g
Feta Cheese, crumbled	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 **⅔ cup water** to a boil in a small pot or 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, core, then cut **pepper** into ½-inch pieces.

3

Finish and serve

Fluff **couscous** with a fork. Add **peppers**, **pesto**, **vinegar** and **spring mix** to **couscous**, then toss to combine. Sprinkle **feta** over top.

HELLO FRESH

Bol facile au pesto de tomates séchées au soleil

avec poivrons au couscous

10 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, bouilloire, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Couscous	½ tasse
Poivron	160 g
Pesto de tomates séchées au soleil	¼ tasse
Mélange printanier	28 g
Feta, émietté	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.

1

Préparer couscous

Porter **⅔ tasse** d'**eau** à ébullition dans une petite casserole ou une bouilloire. Ajouter le **couscous** et l'**eau bouillante** dans un bol moyen. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

2

Préparer

Pendant que le **couscous** se réhydrate, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

3

Terminer et servir

Séparer les **grains de couscous** à la fourchette. Ajouter les **poivrons**, le **pesto**, le **vinaigre** et le **mélange printanier** au **couscous**, puis bien mélanger. Parsemer de **feta**.