

## Chilis, citromos, nektarinnal és kuskusszal grillezett tofu

### Hozzávalók:

1 cs. tofu

1 piros chili paprika

1 db citrom

étolaj

1 gerezd fokhagyma

kemény húsú nektarin

1 bögre kuskusz

1 kemény húsú paradicsom

1 csokor petrezselyem

### Elkészítése:

A tofut egyforma kockákra vágjuk, majd elkészítjük a pácot:

A citrom héját lereszeljük, levét kifacsarjuk. A fokgymát összenyomjuk, a chilit apróra vágjuk majd 2 kanál étolajjal és a citrom levével elkeverjük. Ebben pácoljuk a tofut nagyjából egy órán keresztül. Ezt követően a tofukockákat bambusznyársra tűzzük és grillen pirosra sütjük. A kuskuszt főzőedénybe helyezzük, felöntjük a kuskusz mennyiségének megfelelő (1 bögrényi) sós, forró vízzel. Fedő alatt, lassú tűzön 15-20 perc alatt lefedve készre duzzasztjuk, majd hozzáadjuk a felkockázott paradicsomot, amit előtte a héjától megszabadítottunk. Apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk. Mialatt a kuskusz párolódik, a félbevágott nektarinokat is meggrillezzük. Ha maradt pácunk, ezeket is bevonhatjuk vele, együtt ugyanis igen kellemes ízvilágot alkotnak.