

Made-in-Minutes Mediterranean Pesto Bowl with Olives and Feta

10 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, kettle, measuring cups, small bowl, paper towel

Ingredients

	2 Person
Couscous	½ cup
Baby Tomatoes	113 g
Sun-Dried Tomato Pesto	¼ cup
Baby Spinach	28 g
Feta Cheese, crumbled	¼ cup
White Wine Vinegar	1 tbsp
Hard Boiled Egg	2
Garlic Salt	1 tsp
Mixed Olives	30 g
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** and **half the garlic salt** 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.



3 Finish and serve

- Fluff **couscous** with a fork.
- Add **tomatoes, olives, pesto, vinegar** and **spinach** to **couscous**, then stir to combine.
- Sprinkle **feta** over top.
- Divide **couscous** between bowls, then top with **hard-boiled egg**.



2 Prep

- Meanwhile, halve **tomatoes**.
- Roughly chop **olives**.
- Pat **eggs** dry with paper towel, then halve. Season **eggs** to taste with **remaining garlic salt** and **pepper**.
- Add **spinach** and **½ tbsp oil** to a small bowl, then toss to combine. (**TIP:** We love using olive oil here!)

Bol au pesto style méditerranéen avec olives et feta

10 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, bouilloire, tasses à mesurer, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes
Couscous	½ tasse
Petites tomates	113 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse
Bébés épinards	28 g
Feta, émietté	¼ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Œuf cuit dur	2
Sel d'ail	1 c. à thé
Olives mélangées	30 g
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer le couscous

- Dans une petite casserole ou une bouilloire, porter à ébullition $\frac{2}{3}$ tasse d'eau.
- Dans un bol moyen, ajouter le **couscous** et l'**eau bouillante**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couvrir et laisser reposer 5 min.



Terminer et servir

- Séparer les **grains de couscous** à la fourchette.
- Ajouter les **tomates**, les **olives**, le **pesto**, le **vinaigre** et les **épinards** au bol contenant le **couscous**, puis bien mélanger.
- Parsemer de **feta**.
- Répartir le **couscous** dans les bols, puis garnir d'**œufs cuit dur**.



Préparer

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Hacher grossièrement les **olives**.
- Sécher les **œufs** avec un essuie-tout, puis les couper en deux. Assaisonner les **œufs**, au goût, du **reste du sel d'ail** et **poivrer**.
- Dans un petit bol, ajouter les **épinards** et $\frac{1}{2}$ c. à soupe d'**huile**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Rien de tel que l'huile d'olive dans la vinaigrette!)