



Griekse parelcouscous- peterseliesalade

Een frisse zomerse salade van parelcouscous met platte peterselie, cashewnoten en kalamata-olijven. Op smaak gebracht met citroensap en olijfolie extra vierge - simpel, licht en heerlijk Grieks.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Salade

Ingrediënten

200 g parelcouscous
225 g gemengde groene sla
30 g platte peterselie, grof gehakt
75 g ongezouten cashewnoten
140 g kalamata-olijven, uitgelekt

4 el olijfolie extra vierge
1 citroen, het sap
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en laat volledig afkoelen.
- 2.** Scheur of snijd de groene sla in hapklare stukken en leg ze in een grote slakom.
- 3.** Voeg de afgekoelde parelcouscous, de gehakte peterselie, de cashewnoten en de olijven toe aan de kom.
- 4.** Besprenkel met de olijfolie en het citroensap.
- 5.** Meng alles voorzichtig maar grondig door elkaar.
- 6.** Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en dien meteen op, of laat de salade nog 10 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.

Tip

Verrijk de salade met 100 g grof verkruimelde feta voor een extra romige, zoute toets. De salade is dan niet langer veganistisch, maar wel nog vegetarisch.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrilde kip, lamskoteletjes van de barbecue of als lichte lunch op zich.

Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini past hier uitstekend bij. Liever alcoholvrij? Kies voor bruisend water met een schijfje citroen.