



Marokkaanse couscoussalade

Luchtige couscous met verse groenten, kikkererwten en veel kruiden. Perfect als lunch of bijgerecht bij de barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	5'	4	Salade

Ingrediënten

- 250 g couscous
- 300 ml warme groentebouillon
- 250 g kikkererwten uit blik (uitgelekt gewicht)
- 1 komkommer
- 200 g kerstomaten
- 1 rode paprika
- 1 handvol platte peterselie
- 1 handvol munt
- 3 el olijfolie

sap van 1 citroen
1 kl komijnpoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de couscous in een ruime kom en giet er de warme bouillon over. Dek de kom af met een bord of vershoudfolie en laat de couscous 5 minuten wellen.
- 2.** Krul daarna de couscous los met een vork zodat er geen klonters overblijven. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 3.** Spoel de kikkererwten onder koud water en laat ze goed uitlekken.
- 4.** Snijd de komkommer in kleine blokjes. Halveer de kerstomaten. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd ook die in kleine blokjes.
- 5.** Hak de platte peterselie en de munt fijn.
- 6.** Klop in een kommetje de olijfolie, het citroensap en het komijnpoeder samen tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
- 7.** Meng de afgekoelde couscous met de groenten, de kikkererwten en de kruiden. Giet de dressing erover en schep alles grondig door elkaar.
- 8.** Laat de salade minstens 10 minuten rusten voor het serveren zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Tip

Laat de salade voor een nog intensere smaak een halfuur in de koelkast rusten. Voeg vlak voor het serveren eventueel nog een scheutje citroensap toe om de smaken op te frissen.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild lamsvlees of gegrilde groenten van de barbecue.

Dranktip

Een frisse muntthee of een glas koude rozé wijn past uitstekend bij de kruidige smaken van deze salade.