



Hoofdgerechten

Eenvoudige couscoussalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 deciliter kippenbouillon
3 eetlepels olijfolie
200 gram couscous
1 komkommer
1 rode ui
1 gele paprika
3 tomaten
3 eetlepels peterselie (platte, grof gesneden)
1 citroen (sap en de geraspte schil)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de komkommer doormidden, verwijder de zaadlijsten en snij het vruchtvlees in blokjes. Snij de rode ui in fijne ringetjes. Snij zowel de paprika als de tomaten in blokjes.

Breng de bouillon aan de kook met een eetlepel olijfolie. Zet dan het vuur lager en voeg langzaam de couscous toe. De pan van het vuur halen, afdekken en 10 minuten laten rusten. Werk de korreltjes los met een vork en breng de couscous op smaak met peper en zout.

Als hij volledig afgekoeld is meng je er de komkommer, de ui, de paprika, de tomaten en de peterselie onder. Roer de resterende olijfolie, het sap en de schil van de citroen onder elkaar en giet dit vóór het opdienen over de salade.

