



Bijgerechten

Couscoussalade met aardbei, avocado en limoenvinaigrette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels amandelschilfers (geroosterde)
200 milliliters groentebouillon (hete)
2 eetlepels koriander (fijngehakt)
120 gram aardbeien (in partjes)
120 gram zoete maïs
200 gram couscous
1 avocado

Voor de vinaigrette

1 limoen (geraspte schil)
2 theelepels fijne suiker
100 milliliters appelazijn
2 eetlepels limoensap
100 milliliters olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de couscous in een kom, giet er de hete bouillon over, dek af en laat 5 minuten wellen. Zet koel.

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette, kruid met peper en zout en zet koel. Snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes.

Roer de couscous los met een vork. Meng er de avocadoblokjes, maïskorrels, aardbeien, koriander en de dressing onder. Werk af met de geroosterde amandelschilfers.

