



Hoofdgerechten

Couscous met asperges, diepvries-erwtjes en chorizo

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 milliliter groentebouillon (hete)
200 gram chorizo (in plakjes)
40 gram parmezaanse kaas
300 gram couscous
40 gram amandelen
150 gram erwtjes (diepvries)
250 gram groene asperges
2 lente-uitjes (in ringen)
1 limoen (het sap)
handvol bladpeterselieblaadjes
1 bosje munt
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Mix de munt glad met de look, amandelen, Parmezaanse kaas, een scheut olijfolie, peper en zout. Zet apart.

Snij de harde onderkant van de asperges weg en blancheer ze 4 minuten in kokend water. Giet ze af en spoel onder koud stromend water. Dep ze droog. Blancheer ook de erwtjes 4 minuten in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water.

Bak de plakjes chorizo in een droge koekenpan krokant. Doe de couscous in een kom en giet er de warme groentebouillon over. Dek af en laat 5 minuten wellen. Roer daarna los met een vork. Meng er de chorizo, erwtjes, limoensap en de muntsaus onder.

Schep de couscous op de borden en verdeel er de asperges over. Werk af met het lente-uitje en de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Mixer

