



Hoofdgerechten

Merguez worsten met taboulé

Voor 4 personen.

Ingrediënten

280 gram couscous
1 eetlepel limoensap
4 merguezworstjes
100 gram feta
1 bouillonblokje
1 zoete puntpaprika (in kleine blokjes)
100 gram granaatappels (pitten)
1/2 komkommer (in kleine blokjes)
1 bussel radijzen (in schijfjes)
munt (fijngesnipperd)
olijfolie
1 theelepel ras el hanout
peper
zout

Bereidingswijze

Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking met het bouillonblokje, laat even afkoelen. Meng de afgekoelde couscous met komkommer, paprika, radijzen en granaatappelpitten. Breng het geheel op smaak met ras el hanout, limoensap, verse munt, 2 el olijfolie en peper en zout.

Bak de merguez worsten op de BBQ en serveer met de taboulé en gebrokkelde feta.

