



Bijgerechten

Overige

Frisse parelcouscous met crunchy amandelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

225 gram couscous (parel)
30 gram amandelschilfers
200 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
1 handvol peterselie (fijngehakt)
1 handvol munt (fijngehakt)
1 handvol dille (fijngehakt)
1 rode ui (fijngesnipperd)
1 chilipeper (fijngehakt)
1 limoen (sap en rasp)
1 lookteentje (geperst)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel onder koud water en laat afkoelen.

Rooster de amandelschilfers in een droge koekenpan tot ze goudbruin en krokant zijn. Zet even opzij.

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan en fruit de fijngesnipperde rode ui, het geperste lookteentje en de fijngehakte chilipeper tot ze zacht en geurig zijn. Voeg de gehalveerde kerstomaatjes toe en bak ze kort mee tot ze iets zachter worden.

Schep in een grote kom de afgekoelde parelcouscous met de gebakken tomaatjes, de verse kruiden, het sap en de rasp van de limoen en breng op smaak met peper en zout. Meng voorzichtig onder elkaar. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers.

