



Hoofdgerechten

Couscous met groentjes, rozijnen, abrikozen en feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 2 pakken Tipiac couscous express
- 1 1/2 liters groentebouillon
- 1 courgette (in plakjes)
- 25 kerstomaatjes (gevierendeeld)
- 250 gram wortelen (in plakjes)
- 10 abrikozen (gedroogd, fijngesneden)
- 200 gram feta (verkruid)
- 4 eetlepels rozijnen
- 10 basilicumblaadjes
- 2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

Kook de wortelschijfjes 10 minuten in de bouillon. Grill intussen de courgetteschijfjes kort.

Leg de zakjes couscous een half minuutje in de bouillon. Haal ze uit de pan en open de zakjes. Roer er na enkele minuten de olijfolie onder met een vork.

Haal de wortelschijfjes uit de bouillon en meng ze samen met de stukjes tomaat, de rozijnen, abrikozen en feta onder de couscous. Afwerken met basilicumblaadjes.

