

Hoofdgerechten

Gevulde snijbietrolletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 snijbietbladeren (grote)
150 gram couscous
3 deciliter kippenbouillon (heet)
1 theelepel ras el hanout
2 tomaten (tros, ontpit, in kleine stukjes)
2 lente-uitjes (in ringen)
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels pijnboompitten
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de couscous met de ras el hanout, de geperste look en een scheutje olijfolie. Giet er de hete bouillon over, dek af en laat 5 minuten wellen. Roer los met een vork.

Meng de lente-uitjes, tomaten en de pijnboompitten onder elkaar. Kruid met peper en zout.

Blancheer de de snijbietbladeren heel kort in licht gezouten water. Snij de dikke stengels van het blad af. Beleg het midden van elk snijbietblad met de couscous. Schep er wat van het tomatenmengsel op, vouw de uiteindes naar binnen en rol op.

