



COUSCOUS TABOULEH

INGREDIENTEN

- 100 gram couscous
- sap van ½ citroen
- 1 komkommer
- 2 bosuitjes, in dunne ringetjes
- 2 eetlepels verse munt, fijngehakt
- zwarte peper

UITLEG

Meng de couscous in een schaal met versgemalen zwarte peper, 1 – 2 eetlepels citroensap en 1,5 eetlepels olijfolie.

Schenk er zoveel kokend water bij dat de couscous net onder staat. Laat de couscous zo 10 minuten wellen.

Halveer de komkommer en schraap met een lepel de zaadjes eruit. Snijd de komkommerhelften in de lengte in dunne repen en snijd deze in kleine blokjes.

Maak de couscous met een vork rul en schep de komkommerblokjes, bosui en munt erdoor.

Laat, voor het lekkerste resultaat, de salade het liefst nog 1 uur op kamertemperatuur staan, zodat de smaken op elkaar in kunnen werken.

BIJGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 15 MINUTEN

ZIE MEER OP: