

Ingrediënten voor 2 personen

- 150 g couscous - sap van 1 citroen of limoen - olijfolie - zout en vers gemalen peper - ca. 2 dl koud water - 1 rode en 1 gele paprika - 2 tomaten - 3 bosuitjes - olijven - veel verse kruiden (munt, koriander, basilicum) - rode wijn azijn

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Couscoussalade

Voor deze salade wordt de couscous niet in kokend, maar in koud water geweld. Daardoor houdt de couscous meer beet en wordt 'ie niet zo papperig. Het oorspronkelijke recept is van Jamie Oliver.

Bereidingswijze

Vermeng de couscous met het citroensap, een paar eetlepels olijfolie en zout en peper. Roer er dan het water door en laat wellen. Rooster intussen de paprika's in een hete oven tot de schil zwart geblakerd is (20-30 min). Doe in een kom, dek af met folie en laat even staan. De schil kan er nu gemakkelijk af gehaald worden en het vruchtvlees is zacht en heel vol van smaak geworden. Snij paprika en tomaat in stukjes, bosui in ringetjes en de verse kruiden fijn. Vermeng alles met de couscous en breng op smaak met zout, peper, azijn en eventueel nog een scheut olijfolie.

Serveertips

Het leuke van deze salade is dat je er alles in kan doen wat je lekker vindt. Met veel groente en feta erdoor is het een vegetarisch hoofdgerecht, in iets simpeler uitvoering is het heerlijk met bijvoorbeeld gegrilde lamskoteletjes met een yoghurt-munt saus. Ook bij een buffet of barbecue doet 'ie het goed.

