

## Ingrediënten

250 gr couscous, 5 bosuitjes, 1 rode peper, 1 bosje peterselie, 2 tl munt, 1 citroen, 8 el olijfolie, ? rode paprika, ? gele paprika, ? groene paprika (samen ? 250 gr), zout en versgemalen peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Smaak:** Pittig  
**Soort\_gerecht:** Salade  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Couscoussalade

### Vorbereiding

Bereid de couscous. Snij intussen de bosuitjes in ringetjes. Halveer het pepertje in de lengte, verwijder zaad en zaadlijsten. Snij het pepertje in dunne reepjes. Hak het peterselieblad fijn. Pers de citroen uit. Snij de paprika in kleine blokjes. Meng in een grote kom de bosuitjes, het pepertje, 2 el peterselieblad en de paprika met de olijfolie en 2 el citroensap. Maak op smaak met zout en versgemalen peper. Voeg de wat afgekoelde couscous toe en schep alles goed om.

### Bereidingswijze

Doe het mengsel in een hoge, ronde schaal en druk de massa iets aan. Dek de schaal af met een stuk huishoudfolie en zet ? 1 uur in de koelkast om de smaken in te laten trekken. Voor het serveren; haal het folie van de schaal, leg een platte schaal of een groot plat bord op de schaal. Keer beide om en haal de schaal voorzichtig van de salade.

### Serveertips

Garneer de salade met dunne partjes citroen en ringetjes bosui.