

Ingrediënten voor 4 personen

Couscous (400 gram) Kipdijfilet (600 gram) 5 el ketjap manis 2 teentjes knoflook 1 blokje groentebouillon olijfolie 1 komkommer 2 puntpaprika's 1 bakje cherrytomaten (250 gram) 1 zak veldsla (85 gram) zakje knoflookcroutons 1 blik perziken (400 gram) feta (witte kaas) honing mosterd dressing

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Arabisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Couscous Salade (Roger Salad)

Dit is een heerlijke koude couscous salade vol smaak die Rogier vaak maakt als hij in de keuken staat.

Bereidingswijze

Snijd de kipdijfilet in kleine blokjes en gooi ze in een schaal met de ketjap en de teentjes geperste knoflook. Laat dit even staan zodat de ketjap in de kip trekt. Zet ondertussen de benodigde hoeveelheid water voor de couscous op het vuur en gooi hier het bouillonblokje en een scheutje olie door. Als het water bijna kookt haal je de pan van het vuur en gooi je de couscous door het water. Dek de pan af met een deksel en roer de couscous af en toe los met een vork. Laat dit vervolgens staan totdat het afkoelt. Als de ketjap is ingetrokken bak je de kipdijfilet goudbruin aan en laat het daarna afkoelen. Daarna snijd je de komkommer, puntpaprika, cherrytomaten, feta en perziken in gangbare stukjes. Als de kipdijfilet en de couscous zijn afgekoeld gooi je deze samen met de komkommer, puntpaprika, veldsla, cherrytomaten, feta en perzik in één grote bak. Vervolgens hussel je dit door elkaar heen. Tot slot top je de salade af met honing-mosterd dressing en de knoflook croutons. Eet smakelijk!

Serveertips

Als je de salade graag wil bewaren voor een later moment is het verstandig om de croutons pas toe te voegen op je bord. Zo voorkom je dat ze sompig worden.