

Ingrediënten voor 4 personen

1 zakje couscous 1 bosje  
peterselie 1 bosje koriander 1  
bosje munt 1 gegrilde en  
ontvelde paprika 1 teen knoflook  
1/2 citroen (sap schilletjes) 1/2  
rode peper olijfolie peper & zout

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Mediterraan  
**Soort\_gerecht:** Vegetarisch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## tabouleh

Couscous met verse kruiden

### Hulpmiddelen

Scherp mes, hakblok, zesteur, pan

### Vorbereiding

Blaker de paprika zwart op een gasvlam, doe hem in een plastic zakje en laat hem daar 15 minuten rusten. verwijder vervolgens de zwarte velletjes.

### Bereidingswijze

Kook de couscous volgens de gebruiksaanwijzing, en roer hem rul met een scheutje olijfolie. Hak alle kruiden fijn. Hak de peper fijn. Snijd de paprika in stukjes. Pers de knoflook uit. Meng alle ingredienten door elkaar, voeg bovendien het sap en de zestes van de citroen toe. Breng op smaak met zout en peper.

### Serveertips

Heerlijk bij elke mediterrane maaltijd met vis, gegrilde gamba's of bijvoorbeeld een marokkaanse kipschotel. Ook lekker als onderdeel van een buffet. Vrij naar recept uit Mmmm..!