

Ingrediënten

250 gram couscous, 3 dl koud water, 3 rode paprika's, 2 of 3 turkse courgettes in plakjes, 1 bosje lente-uitjes klein gesneden, 2 rode pepers van zaadjes ontdaan en dun gesneden, 100 gram turkse geitenkaas, 2 handen rozijnen, enkele klein gesneden dadels. 3 handen vol gemengde verse kruiden (basilicum, koriander, munt en bladpeterselie). Zout en peper uit de molen, paar druppels rode wijnazijn. 2 x olijfolie en citroendressing (staat onder sauzen/dressing op deze pagina).

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Marokkaans
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Couscous met gegrilde groenten en een zoi kruiden

Een salade van Jamie Oliver. Ideaal als onderdeel van een buffet/bbq maar ook heerlijk als maaltijdsalade. Zelf heb ik er geitenkaas, rozijnen en dadels aan toegevoegd.

Bereidingswijze

Doe de couscous met het koude water in een kom. De couscous neemt het water op en wordt zacht. Blaker de paprika's boven het gasfornuis of in een hete oven tot ze zwart zien. Doe ze in folie of afsluitbaar bakje. Laat ze zo'n vijf minuten staan en de vellen laten makkelijker los. Pel de paprika's en verwijder de zaadlijsten en snijd ze in grove stukken. Rooster de plakjes courgette kort en doe ze samen met de paprika's, lente-uitjes, de pepers, de verbrokkelde kaas, rozijnen, dadels en de gesnipperde kruiden in de kom met couscous. Meng alles goed. Voeg de dressing toe en schep alles om. Proef de salade en breng op smaak met peper en zout en een paar druppels rode-wijnazijn.

Serveertips

Met turks/marokkaans brood en een goed glas wijn.