

Ingrediënten voor 6 personen

500 gr. couscous, 600 ml. water,  
2 vijgen, 2 tomaten, 3 bosuitjes, 2  
eetl. verse munt, 2 eetl. verse  
koriander, 100 gr. feta, 75 gr.  
rozijnen. Voor de dressing:  
citraensap, 1 theel. sambal, 1 dl.  
olijfolie extra vierge

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Couscoussalade

### Bereidingswijze

Kook het water en laat de couscous hierin wellen. Snijdt de vijgen, tomaten, bosuitjes, munt en koriander klein. Snijdt de feta in blokjes, was de rozijnen. Voeg dit alles bij elkaar en schep de vulling door de couscous. Maak de dressing door het citroensap, de olijfolie en de sambal door elkaar te roeren.

### Serveertips

Serveer de dressing naast de couscoussalade en serveer de salade met wat yoghurt.