

Couscous salade

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Heerlijke frisse couscous salade met een mediterrane smaakje. Lekker en makkelijk voor een lunch of als hoofdmaaltijd op een warme zomerdag.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 6 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 450 gram glutenvrije couscous
- rucola
- fetakaas
- half potje zwarte olijven
- 3 bosuitjes of 1 kleine rode ui
- Fijngehakte platte peterselie
- paar blaadjes verse munt fijngesneden
- paar blaadjes verse basilicum fijngesneden of gedroogde
- 1 theelepel oregano, zwarte peper
- sap van 1 citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel azijn
- rode puntpaprika in fijne blokjes
- 3 tomaten in fijne blokjes
- 1 klein blikje kikkererwten
- komkommer in kleine blokjes
- paar augurken in kleine blokjes
- 6 stuks zongedroogde tomaten fijngesneden

Bereidingswijze:

1. Bereid de couscous voor volgens bereidingswijze op de verpakking. Laat goed afkoelen.
2. Snijd alle groente in kleine blokje en kruimel de feta.
3. Meng de kruiden, zout, citroensap, azijn en olie voor de dressing.
4. Meng alles samen. Voeg de dressing pas toe kort voor het nuttigen van de salade.

Notities: