



## Groenteschotel met couscous en geroosterde paprika

*Luchtige couscous met geroosterde paprika, courgette en kikkererwten, op smaak gebracht met verse kruiden. Een volwaardige vegetarische schotel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 250 gr couscous
- 2 stuks paprika
- 1 stuks courgette
- 250 gr kikkererwten (in blik, uitgelekt)
- 1 stuks rode ui
- 30 cl groentebouillon

4 eetlepel olijfolie  
1 theelepel gemalen komijn  
1 handvol verse munt  
1 handvol verse peterselie  
1 stuks citroen  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Snij de paprika, courgette en rode ui in stukken, meng met de kikkererwten, olijfolie, komijn, peper en zout.
- 3.** Spreid uit op een bakplaat en rooster 25 minuten tot de groenten zacht en licht gekleurd zijn.
- 4.** Doe de couscous in een kom en overgiet met de kokende bouillon.
- 5.** Dek af en laat 5 minuten wellen, roer daarna los met een vork.
- 6.** Meng de geroosterde groenten door de couscous.
- 7.** Werk af met gehakte munt, peterselie en een scheut citroensap. Breng op smaak met peper en zout.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)