



## Marokkaanse couscoussalade

*Luchtige couscous met verse groenten, kikkererwten en veel kruiden. Perfect als lunch of bijgerecht bij de barbecue.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>5'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 250 g couscous
- 300 ml warme groentebouillon
- 1 blik kikkererwten (250 g uitgelekt)
- 1 komkommer
- 200 g kerstomaten
- 1 rode paprika
- 1 handvol platte peterselie
- 1 handvol munt
- 3 eetlepels olijfolie

sap van 1 citroen  
1 theelepel komijnpoeder  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de couscous in een kom, giet er de warme bouillon over, dek af en laat 5 minuten wellen. Los daarna met een vork.
2. Snij de komkommer, kerstomaten en paprika in kleine blokjes.
3. Hak de peterselie en munt fijn.
4. Spoel de kikkererwten en laat ze uitlekken.
5. Meng de couscous met de groenten, kikkererwten en kruiden.
6. Klop een dressing van olijfolie, citroensap, komijn, zout en peper en schep alles goed door elkaar. Laat 10 minuten trekken voor het serveren.

---

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