



Parelcouscous met geroosterde groenten en feta

Warme parelcouscous met zoete geroosterde groenten, verkruimelde feta en verse kruiden. Lekker lauw of koud.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Luchtig & zomers

Ingrediënten

250 gr parelcouscous
50 cl groentebouillon
1 courgette
1 rode paprika
1 gele paprika
1 rode ui

3 el olijfolie
200 gr feta
1 handvol verse peterselie
1 citroen
peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de courgette, paprika's en ui in grove stukken. Meng met 2 el olijfolie, peper en zout en spreid op een bakplaat.
3. Rooster de groenten 20 à 25 minuten tot ze zacht en lichtbruin zijn.
4. Kook intussen de parelcouscous 10 minuten in de groentebouillon en giet af.
5. Meng de couscous met de groenten en de rest van de olijfolie.
6. Verkruimel de feta erover, voeg de gehakte peterselie toe en besprenkel met een scheutje citroensap. Breng op smaak met peper.

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