



## Couscoussalade met munt en granaatappel

*Kleurrijke couscoussalade met frisse munt, zoete granaatappelpitjes en een vleugje citroen. Fris, licht en boordevol Levantijnse smaken.*

VOORBEREIDING

**20'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Salade**

### Ingrediënten

250 gr couscous  
300 ml kokend water  
1 granaatappel  
1 komkommer  
200 gr cherrytomaten  
1 handvol verse munt

1 handvol verse peterselie  
4 el olijfolie  
3 el citroensap  
1 tl komijnpoeder  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Doe de couscous in een grote kom, giet het kokende water erover en dek af. Laat 5 minuten wellen en roer daarna los met een vork.
2. Halveer de granaatappel en tik de pitjes eruit boven een kom, zodat je het sap opvangt.
3. Snijd de komkommer in kleine blokjes en halveer de cherrytomaten.
4. Hak de munt en peterselie fijn.
5. Meng de olijfolie, het citroensap, komijn, zout en peper tot een dressing en roer die door de losgeroerde couscous.
6. Schep de komkommer, tomaten, granaatappelpitjes en kruiden erdoor.
7. Proef en breng verder op smaak met extra citroen of zout. Serveer op kamertemperatuur.

---

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