



Couscoussalade met munt en granaatappel

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	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 kl komijnpoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de couscous in een grote kom en giet het kokende water erover. Dek de kom af met een bord of vershoudfolie en laat de couscous 5 minuten wellen. Roer daarna los met een vork.
2. Halveer de granaatappel en tik de pitjes eruit boven een kom met behulp van een houten lepel. Verwijder eventuele witte vliesjes.
3. Snijd de komkommer in kleine blokjes. Halveer de cherrytomaten.
4. Hak de munt en de peterselie fijn.
5. Meng in een kommetje de olijfolie, het citroensap, het komijnpoeder, zout en peper tot een gladde dressing.
6. Giet de dressing over de losgeworkte couscous en roer goed door.
7. Schep de komkommer, de cherrytomaten, de granaatappelpitjes, de munt en de peterselie door de couscous.
8. Proef en breng eventueel verder op smaak met extra citroensap of zout. Serveer op kamertemperatuur.

Tip

Laat de salade na het mengen minstens 15 minuten rusten in de koelkast. Zo trekken de smaken goed in de couscous en wordt de salade nog lekkerder.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild lamsvlees of falafels, of als lichte maaltijdsalade met een stuk platbrood.

Dranktip

Combineer deze salade met een glas koude munt- of rozenthee, of kies voor een frisse droge rosé.