

CURRYTABOULE

INGREDIËNTEN

- ½ kg couscous
- ½ l water
- Kippenbouillon
- Pikante olie*
- 1 courgette
- 2 Braeburn appels
- Appelazijn
- 3 sneden gerookte kalkoenfilet*
- 150 gr Provolone*
- Bieslook
- Rode pepertjes
- Safran
- Currypoeder

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Overgiet de couscous met 1/2 liter kokend water, met een koffielepel kippenbouillon en 1 doosje saffraan.
2. Roer goed om met wat pikante olie om de couscous los te maken en laat afkoelen.
3. Schil de courgette en snijd ze in vierkante blokjes. Stoof met wat currypoeder.
4. Snijd de appels in kleine vierkante blokjes en oversprenkel met wat appelazijn.
5. Snijd de kalkoenfilet in kleine vierkante blokjes.
6. Snijd de Provolone in kleine vierkante blokjes.
7. Meng alles en werk af met versnipperde bieslook en rode pepertjes.

