

SPINAZIETABOULE

INGREDIËNTEN

- 500 gr couscous
- ½ l water
- ½ koffielepel kippenbouillon
- 2 handjes bladspinazie
- 1 groene paprika
- 1 komkommer
- 1 doosje mange-touts
- 2 sneden (0,5cm) jonge geitenkaas dieet*
- Geroosterde pijnboompitten
- ½ plantje basilicum
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie, peper en zout
- Optioneel : pepermunt en gezouten kappertjes*

* Te verkrijgen bij Kaas&Co



BEREIDINGSWIJZE

1. Overgiet de couscous met een halve liter kokend water, waaraan je een ½ koffielepeltje kippenbouillon hebt toegevoegd.
2. Mix ½ plantje basilicum en de bladspinazie met 1 teentje knoflook, een snuifje zout en olijfolie.
3. Meng dit door de couscous en laat afkoelen in de frigo. Roer regelmatig om de couscous los te maken!
4. Snijd de paprika en de komkommer in blokjes van een halve centimeter.
5. Stoof 1 doosje mange-touts in fijne reepjes gesneden aan, tot ze beetbaar zijn.
6. Snijd de sneden jonge geitenkaas dieet in kleine blokjes.
7. Meng de paprika, komkommer, mange-touts en geitenkaas onder de couscous. Voeg geroosterde pompoenpitten toe en kruid met peper en zout.
8. Voeg eventueel een paar blaadjes gehakte pepermunt toe en een handje gezouten kappertjes.

Heerlijk bij een barbecue of koud buffet, maar ook lichtjes opgewarmd met een gebakken scampi of een beetje kip, subliem lekker. Smakelijk!