

TOMATENTABOULE

INGREDIËNTEN

- 500 gr couscous
- ½ l water
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 5 tomaten
- 250 gr zongedroogde tomaten*
- 300 gr vaste geitenkaas* of manchegokaas*
- 100 gr pijnboompitten
- 1 bundeltje koriander
- Worchestersauce
- Balsamicoazijn
- Peper en zout

** Te verkrijgen bij Kaas&Co*

BEREIDINGSWIJZE

1. Overgiet de couscous met de halve liter kokend water, waar we het kleine blikje tomatenpuree aan hebben toegevoegd. Goed roeren met wat olie van de zongedroogde tomaten om de couscous los te maken. Laat afkoelen in de frigo en roer regelmatig om.
2. Ontpit ondertussen de tomaten en snijd ze in blokjes van een kleine centimeter.
3. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes en de vaste geitenkaas in kleine blokjes.
4. Grill de pijnboompitten.
5. Meng dit alles onder de couscous met 1 soeplepel worchestersauce, 2 soeplepels balsamicoazijn, peper en zout.
6. Werk af met fijngehakte koriander en enkele driehoekjes manchegokaas.

