


# Couscous-Salade

Voor 1 persoon heb je nodig:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• 75 gram couscous</li><li>• stukje wortel</li><li>• 2 olijven</li><li>• 1 eetlepel mais</li><li>• 1 eetlepel rozijnen</li><li>• 1 bosui</li><li>• ¼ paprika</li><li>• 1 nectarine</li><li>• 1 theelepel komijn</li><li>• 1 theelepel honing</li><li>• 8 blaadjes munt</li><li>• 25 gram witte kaas</li><li>• 1 eetlepel sladressing naturel</li></ul>	<table border="1"><tr><td>vaardigheden</td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none"><li>- Couscous wellen</li><li>- snijden</li><li>- schillen</li><li>- rasp</li><li>- wegen</li><li>- meten</li><li>- mengen</li></ul></td></tr></table> 	vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"><li>- Couscous wellen</li><li>- snijden</li><li>- schillen</li><li>- rasp</li><li>- wegen</li><li>- meten</li><li>- mengen</li></ul>
vaardigheden			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Couscous wellen</li><li>- snijden</li><li>- schillen</li><li>- rasp</li><li>- wegen</li><li>- meten</li><li>- mengen</li></ul>			

## Vorbereiding

1. Doe de couscous in een kom en giet hier 100 ml kokend water op.
2. Roer 1 eetlepel olie door de couscous, dek de kom af met een deksel en laat dit 15 minuten wellen.
3. Laat de rozijnen wellen in een beetje heet water.
4. Was de bosui en snijd deze in dunne ringetjes.
5. Hak de munt klein.
6. Maak de paprika schoon verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in blokjes(brunoise)
7. Snijd de nectarine in acht parten en verwijder de pit, snijd de nectarine nu in kleine blokjes.
5. Schil de wortel en rasp deze op de grove kant van de rasp.
7. Snijd de olijven in dunne plakjes.
8. Giet het water van de rozijnen af.

## Bereiding /opmaak

9. Meng in een kom komijn, munt, bosui, nectarine, wortel, mais, paprika, rozijnen, honing en de lauwwarme couscous door elkaar.
10. Roer de dressing er door heen, breng op smaak met peper en zout.

**Garneer** Snijd de witte kaas in kleine stukjes en strooi deze over de salade.