



Couscoussalade met broccoli



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram parelcouscous (Soubry)
500 ml groentenbouillon (warm)
100 gram rozijnen
50 gram zongedroogde tomaten
1 broccoli (in roosjes verdeeld)
1 bloemkool (klein, in roosjes verdeeld)
1 citroen (sap)
5 eetlepels olijfolie
peper en zout
100 gram sojascheuten
50 gram walnoten (grof gehakt)
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)
1 handvol verse munt (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Overgiet de couscous met 400 ml groentebouillon. Dek af en laat 15 minuten wellen.
- 2.** Overgiet de rozijnen en de zongedroogde tomaten met de rest van de bouillon. Laat gedurende 10 minuutjes trekken. Laat afkoelen en snij in reepjes.
- 3.** Blancheer de broccoli en de bloemkool in lichtgezouten water. Laat uitlekken en maal fijn.
- 4.** Meng het citroensap, de olijfolie, de peper en zout onder de sojascheuten, de walnoten, de peterselie en de munt.
- 5.** Roer onder de couscous samen met de rozijnen, de zongedroogde tomaten, de broccoli en de bloemkool.
- 6.** Laat 20 minuten trekken. Breng op smaak met peper en zout.