



Taboulé met druiven



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram couscous
180 ml groentebouillon (kokend)
1 eetlepel honing
peper en zout
20 druiven (gehalveerd)
1 bosje muntblaadjes (fijngesneden)
1 bosje koriander (fijngesneden)
1 scheut olijfolie
1 citroen (sap)
1 snuifje komijnpoeder
1 snuifje kaneelpoeder
1 snuifje cayennepeper
1 handvol walnoten (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Strooi de couscous in een diepe kom en overgiet met de groentebouillon en de honing. Breng op smaak met peper en zout. Roer even door. Dek af en laat een kwartiertje staan. Roer de couscous los met een vork.
- 2.** Voeg de druiven, de munt, de koriander, de olijfolie, het citroensap, het komijnpoeder, het kaneelpoeder en de cayennepeper toe.
- 3.** Werk af met de walnoten.