



Gebrande prei met taboulé en prei-olie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 preien (dik)
olijfolie
2 kopjes couscous
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
1 tomaat (ontpit en fijngesneden)
1/2 komkommer (ontpit en fijngesneden)
peper en zout
1 citroen (sap)
1 handvol hazelnoten (grofgesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de donkergroene blaadjes van de preistengels en was ze grondig. Snij in grove stukken. Mix deze gedurende 8 minuten op hoge snelheid in de keukenrobot met 1 dl olijfolie. Giet door een zeef. Je hebt nu een heerlijke, aromatische prei-olie. Zet apart.
- 2.** Snij elke preistengel in 2 stukken. Smeer in met olijfolie en grill rondom rond mooi goudbruin op de barbecue. Laat nog even verder garen op de koude zone van de barbecue, zodat de prei niet aanbrandt.
- 3.** Meng de kopjes couscous met 2 kopjes kokend water en laat afgedekt 10 minuten staan. Meng met de lente-uitjes, de blad-peterselie, de tomaat, de komkommer, peper, zout en citroensap. Serveer de taboulé met de gebrande prei. Werk af met prei-olie en hazelnoten.