



## Couscoussalade

### **Ingrediënten:**

- 50 g couscous
- versgeperst sinaasappelsap
- sap van 1 citroen
- 1 klein teentje knoflook, gepeld
- zeezout naar smaak
- klein snufje kaneelpoeder
- 2 eetlepels olijfolie (extra vergine)
- versgemalen zwarte peper
- bosje verse bladpeterselie (niet de krulversie), grof gehakt
- klein handje verse muntbladeren, grof gehakt
- handje verse korianderblaadjes, grof gehakt
- 2-3 bosuitjes, in ringetjes
- 200 g kleine zoete tomaten, in blokjes
- 100g fetakaas in blokjes gesneden
- Extra bladgroen (optioneel)

### **Bereiding:**

Een lunch(salade) die vrij eenvoudig en snel te maken is omdat je de couscous 'kookt' in sinaasappelsap (heus, het zuurgehalte doet dit). Makkelijk!

Doe de couscous in een lage schaal en bedek met sinaasappelsap en het sap van de helft van de citroen (gelijkmatig over de couscous gesprenkeld). Er moet een klein laagje opstaan. Het zure sap zorgt ervoor dat de couscous als het ware 'gaarkookt'. Laat de couscous 5 tot 10 minuten staan (al het vocht moet minstens een paar minuten verdwenen zijn).

Maak intussen de dressing: pers de knoflook boven een schaalje en voeg een beetje zout, het sap van de andere helft van de citroen, de kaneel en de olijfolie toe. Mix het geheel goed. Maak de dressing af met een beetje peper.

Schep de verse kruiden, bosuitjes, fetablokjes en tomatenblokjes door de couscous. Giet de dressing erover en schep nogmaals om.

