

Couscous met courgette en feta

- 275 gram couscous
- 500 ml groentebouillon
- 250 gram frambozen
- Kleine bosje basilicum
- 250 gram feta verkruimeld
- 1 kleine courgette in dunne schijfjes
- 3 lente-uitjes in dunne ringetjes gesneden
- 50 gram pijnboompitten geroosterd

Dressing :

- 1 eetlepel **frambozen-edik**
- 1 eetlepel **balsamico-azijn**
- 4 eetlepels olijfolie
- Sap van 1 citroen
- Zout en peper

Bereidingswijze

Bereid de couscous volgens aanwijzing op het pak. Vervolgens laten afkoelen.

Snijd basilicum fijn. Doe de couscous in een grote schaal en roer goed om (klontjes losmaken). Voeg de feta, courgette, lente-uitjes, frambozen en pijnboompitten toe. Schep de basilicum er voorzichtig doorheen.

Doe alle ingrediënten voor de dressing in een potje met schroefdeksel en schud tot het geheel goed gemengd is (kan natuurlijk ook in een schaaltje en het geheel goed omroeren).

Schenk de dressing net voor het serveren erover heen.

Dit gerecht is heel makkelijk al eerder voor te bereiden.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

