

# Recept: Couscous salade met feta en frisse kruiden

Een lichte en smaakvolle couscoussalade, perfect voor elke gelegenheid. De combinatie van zachte couscous, knapperige groenten, zoute feta en verse kruiden zorgt voor een heerlijke frisse salade die snel te bereiden is.



Aantal personen:  
4 personen



Tijd:  
25 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Makkelijk

## Voor de Couscous salade

|   |            |                   |
|---|------------|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Couscous   | 200 g      |                   |
| <input type="checkbox"/> Kokend water of groentebouillon                  | 250 ml     |                   |
| <input type="checkbox"/> Feta   | 150 g      | verkruid          |
| <input type="checkbox"/> Komkommer  | 1          | in kleine blokjes |
| <input type="checkbox"/> Kerstomaatjes                                    | 250 g      | gehalveerd        |
| <input type="checkbox"/> gele paprika                                     | 2          | in blokjes        |
| <input type="checkbox"/> Rode ui  | 1          | fijngesnipperd    |
| <input type="checkbox"/> Verse munt                                       | 2 handjes  | grof gehakt       |
| <input type="checkbox"/> Verse peterselie                                 | 2 handjes  | grof gehakt       |
| <input type="checkbox"/> Citroen  | 1          | sap en rasp       |
| <input type="checkbox"/> Olijfolie (extra vierge)                         | 3 el       |                   |
| <input type="checkbox"/> Peper en zout                                    | naar smaak |                   |
| <input type="checkbox"/> Pijnboompitten of granaatappelpitten (optioneel) | Een handje | voor extra crunch |

# Bereidingswijze

Ontdek hoe eenvoudig het is om deze heerlijke en frisse couscoussalade te maken. Met slechts een paar stappen zet je een smaakvolle maaltijd op tafel die perfect is als lunch, bijgerecht of lichte avondmaaltijd.

## Couscous bereiden

- Doe de couscous in een kom en giet het kokend water of de bouillon erover. Dek af met een bord of folie.
- Laat 5 minuten staan totdat al het vocht is opgenomen. Maak de couscous daarna luchtig met een vork.
- Roer er eventueel een klontje boter door

## Groenten snijden

- Terwijl de couscous afkoelt, snijd je alle groenten fijn in kleine brunoise: de komkommer in kleine blokjes, de kerstomaatjes halveer je, de paprika snijd je in blokjes en de rode ui snipper je fijn.

## Kruiden en feta toevoegen

- Zodra de couscous is afgekoeld, meng je de grof gehakte verse munt, peterselie (of koriander) en de verkruimelde feta erdoorheen.

## Dressing maken en afwerken

- Klop in een apart kommetje het sap en de rasp van de citroen samen met de olijfolie, peper en zout. Giet dit over de salade en meng alles goed.
- Serveer de salade koud of op kamertemperatuur, eventueel afgewerkt met een handje geroosterde pijnboompitten of granaatappelpitten voor extra bite en kleur.

