

Parelcouscoussalade met perzik-abrikozenazijn

Waan je op vakantie met deze heerlijke parelcouscoussalade. Fris en fruitig door ons perzik-abrikozenazijn, met een hartige finish door de gerookte amandelen en feta.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Waan je op vakantie met deze heerlijke parelcouscoussalade. Fris en fruitig door ons perzik-abrikozenazijn, met een hartige finish door de gerookte amandelen en feta.

Bereidwijze

1. Bereid de parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking.
2. Meng de parelcouscous, gehakte kruiden, olijfolie en azijn.
3. Voeg de de granaatappelpitjes, amandelen en feta toe. Hou van alles een beetje achter ter garnering.
4. Maak de salade voor het serveren af met de resterende granaatappelpitjes, amandelen, feta en eventueel lenteui, plakjes radijs of andere rauwkost en een extra scheut olijfolie.

TIP Deze salade is ook erg lekker met gegrilde asperges, merguezworstjes, of als bijgerecht bij de barbecue.

Ingrediënten

- 300 gram parelcouscous
- 2 handjes verse kruiden, zoals peterselie, dille, munt en/of koriander, fijngehakt
- 100 gram (gerookte) amandelen, fijngehakt
- 100 gram feta, verkuimeld
- 100 gram granaatappelpitjes
- 2 el grassige extra vergine olijfolie
- 2 el perzik-abrikozenazijn
- Zout
- Peper

accessoires