



De Kookjuf

Couscoussalade

Ingrediënten

- 250 gr parelcouscous
- 1 granaatappel
- 1/3 komkommer
- 2 lente-uitjes
- 1 plak feta
- munt
- peterselie
- limoensap
- goede olijfolie
- zout en peper

Bereiding

1. Kook de couscous in zout water, of bouillon
2. Klop de zaadjes uit de granaatappel
3. Was de komkommer en snijd deze in kleine stukjes
4. 2 lente-uitjes in dunne ringen
5. Snijd de feta in blokjes
6. Hak de peterselie en de munt fijn
7. Meng door de iets afgekoelde couscous
8. Breng op smaak met limoensap, olijfolie en zout en peper