



Couscoussalade

Van Lien Joossens en Lies Elslander
Uit het boek: Een goed gewicht voor je kind

Benodigheden

- 250 gram couscous
- 200 gram prinsessenboontjes
- 200 gram kerstomaatjes
- 200 gram notensla of rucola
- 100 gram witte bonen (geweekt en gekookt of uit blik)
- peper (en zout)

Bereiden Couscoussalade

- Bereid de couscous zoals aangegeven op de verpakking. Laat afkoelen.
- Was de prinsessenboontjes en verwijder de uiteinden. Snijd de boontjes in tweeën en kook ze gaar.
- Was de kerstomaatjes, verwijder eventueel het groene steeltje en snijd ze doormidden.
- Was de notensla en hak ze grof
- Meng de couscous met de boontjes, de tomaten, de notensla en de witte bonen. Kruid met peper en zout.
- Serveer eventueel met een licht slasausje.