

# De Schoolkok

## Couscous-salade



met tomaat, erwten, rookamandelen en granaatappelpitjes

Ingrediënten voor 4 personen:

- 350 gram couscous
- 700 ml water
- 6 el olijfolie
- 1 citroen
- 3 tomaten
- 300 gram doperwten
- 5 bosuitjes
- 6 takjes peterselie
- 3 takje munt
- groentebouillon-poeder
- 75 gram rookamandelen
- 1 granaatappel
- peper en zout



Materiaal: kommetje, 2 kookpannen, serveerschaal, snijmes, snijplank, vork, waterkoker



	Breng 700 ml water aan de kook. Maak bouillon van het water door bouillonpoeder (volgens aanwijzing op verpakking) toe te voegen.
	Doe couscous in de pan en schenk de bouillon erover. Laat dit afgedekt 5 minuten wellen.
	Pers de citroen uit. Maak in de kom een sausje van olijfolie, citroensap en peper en zout.
	Roer de couscous met een vork los, schep het sausje erdoor en laat de couscous afkoelen.
	Kook erwtjes in 3 minuten gaar.
	Snij tomaten in kleine stukjes.
	Knip de bosui in ringetjes.
	Was de peterselie en de munt en knip de blaadjes klein.
	Schep de groente: erwtjes, tomaat en bosui en de kruiden door de couscous.
	Breng de couscous op smaak met peper en zout.
	Doe de couscous op de serveerschaal.
	Haal de pitjes uit de granaatappel en strooi ze over de couscous.
	Hak de rookamandelen klein en strooi ze over de couscous.

