

Recept
Kruidensalade Couscous



Ingrediënten:

Couscous
Olijven
Gegrilde paprika
Optioneel: rucola, komkommer, peper

Ingrediënten dressing:

Olijfolie en sesamolie
Azijn, en/of Citroensap
Peper en zout
Eventueel een beetje mosterd

Ingrediënten verzamelen:

Verse kruiden
(En eventuele andere aanwezige restjes die ook prima door de salade kunnen, zoals kaas of nootjes, rucola en gekookte bietjes.)

--

Deze salade kan pas op het laatst afgemaakt worden als alle krokiet-salpicons gemaakt zijn.

Werkwijze

Bereid de couscous volgens de verpakking.

--

Zijn er bijzondere diëten? Sommige ingrediënten kunnen in aparte schaaltes worden aangeboden. Denk aan noten, kaas en koriander.

--

Bekijk of bepaal hoe het op tafel gepresenteerd gaat worden.

Een grote schaal of kom voor allemaal? Of meerdere kleinere schaaltes?

--

Verzamelen en snijden. Snij alles op het gewenste formaat. Hou van elk iets apart voor de garnering. Verzamel de rest in een grote mengkom. Meng lekker.

--

Maak een dressing.

--

Maak de schalen op: eerst alles uit de mengkom, dan dressing, tenslotte versiering.

--

Doe als laatste op elke schaal een flinke schep bietenhumus (ander recept).
Restanten van de humus kunnen in een apart schaalte.