



Wintersalade met boerenkool, couscous en dadels

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 100 g boerenkool (panklaar)
- 🍷 100 g couscous
- 🍷 25 g ongezouten pecannoten (grof gehakt)
- 🍷 4 dadels (in reepjes, zonder pit)
- 🍷 4 gedroogde abrikozen (in reepjes)
- 🍷 75 g zachte geitenkaas (verkruid)

voor de dressing

- 🍷 ½ tl mosterd
- 🍷 ½ tl honing
- 🍷 1 el witte- of rode wijnazijn
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 ½ teentje knoflook (geperst)

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar, breng op smaak met peper en schep in een kom om met de boerenkool.
2. Laat afgedekt marineren.
3. Bereid intussen de couscous zoals op de verpakking staat.
4. Schep de boerenkool nog een paar keer om.
5. Laat de couscous uitgespreid op een schaal afkoelen.

Bereiden

6. Schep de couscous met de boerenkool, dadels, abrikozen, pecannoten en geitenkaas door elkaar.
7. Breng op smaak met zout en peper.



Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)