



KOKEN MET EEN BUDGET

Tabouleh met tomaatjes en kaas

BIJGERECHT

🕒 30 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 100 g couscous
- 🛒 1 citroen
- 🛒 4 el traditionele olijfolie
- 🛒 ½ kropje Little Gem sla
- 🛒 45 g peterselie
- 🛒 8 g verse munt
- 🛒 ½ rode ui
- 🛒 100 g witte kaasblokjes in kruidenolie

MATERIAAL: kaasdoek of schone theedoek, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de couscous ca. 10 min. wellen in ruim koud water.
2. Pers de citroen uit.
3. Bekleed een vergiet met een kaasdoek of schone theedoek en giet de couscous af in het vergiet.
4. Pers het overtollige vocht eruit door de punten van de doek in elkaar te draaien.
5. Doe de couscous in een kom en schep de helft van het citroensap en de olie erdoor.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Laat minstens een halfuur staan.
8. Schep de peterselie, munt en ui door de couscous.
9. Breng op smaak met citroensap, olijfolie, peper en zout en schep goed door elkaar.
10. Maak de blaadjes sla los, was ze en sla droog.
11. Hak de blaadjes peterselie en munt in de keukenmachine fijn.
12. Snipper de ui.
13. Schep de blaadjes sla op een platte schaal.
14. Schep de tabouleh als berg in het midden.
15. Leg de kaasblokjes en tomaten eromheen.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)