



Couscous met pistacheballetjes

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 gr couscous
- 🍷 200 ml groentebouillon
- 🍷 40 g rozijnen
- 🍷 6 dadels
- 🍷 ½ courgette
- 🍷 4 radijsjes
- 🍷 2 el pistachenootjes, ongezoeten

voor de pistacheballetjes:

- 🍷 75 g pistachenootjes, ongezoeten
- 🍷 1 ei
- 🍷 300 g rundergehakt
- 🍷 ½ tl ras el hanout kruiden
- 🍷 2 el paneermeel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de courgette in dunne plakjes en grill deze in een (grill)pan 2 minuutjes per kant en zet apart.
2. Hak de pistachenootjes voor de balletjes grof.
3. Meng ze samen met het ei, Ras El Hanout-kruiden en paneermeel door het gehakt.
4. Voeg eventueel een beetje extra paneermeel toe.
5. Draai er balletjes van.
6. Verhit een beetje olie in een pan.
7. Bak de balletjes in ca. 10 minuten gaar.
8. Schud ze regelmatig op en neer.
9. Bereid ondertussen ook de couscous volgens de verpakking met de groentebouillon iv. water.
10. Schep de gegrilde courgette, rozijnen, gehalveerde dadels en in plakken gesneden radijsjes erdoorheen.
11. Serveer de couscous met de pistacheballetjes en wat grof gehakte pistache.

BRON: leukerecepten.nl

