



HET WITTE GOUD

Witte asperges met couscous en feta

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 400 g witte asperges
- 🍴 1 scheutje melk
- 🍴 150 g parelcouscous
- 🍴 400 g ovingroenten, zoals bloemkool en wortel
- 🍴 100 g feta
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 el ras el hanout kruiden
- 🍴 peper en zout
- 🍴 1 handje walnoten

voor de dressing

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 1 tl oregano, gedroogd
- 🍴 1 eetlepel honing
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: asperge- of wijde pan, oven, bakplaat met bakpapier, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de ovingroenten met ½ el olijfolie, de ras el hanout kruiden en wat peper en zout.
3. Spreid ze uit over een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten in de oven tot ze gaar en licht gekarameliseerd zijn.
4. Schil ondertussen de witte asperges met een dunschiller vanaf net onder het kopje naar beneden en snijd het houtige uiteinde eraf.
5. Breng een ruime pan water aan de kook met een scheutje melk en een snufje zout.
6. Kook de asperges hierin in ongeveer 5 minuten beetgaar (afhankelijk van de dikte).
7. Laat ze daarna goed uitlekken.
8. Verhit een grillpan op middelhoog vuur.
9. Bestrijk de voorgekookte asperges lichtjes met wat olijfolie.
10. Gril de gekookte asperges kort in de grillpan tot ze mooie grillstrepen hebben.
11. Zo krijgen de witte asperges extra smaak.
12. Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
13. Giet af en meng de couscous in een grote kom met de geroosterde groenten.
14. Meng voor de dressing 2 el olijfolie, het citroensap, de oregano, de honing en wat peper en zout.
15. Roer deze dressing door de couscous en groenten.
16. Verdeel de couscous over de borden.
17. Leg de gegrilde witte asperges erop en verkruimel de feta erover.
18. Strooi tot slot de walnoten over het gerecht voor een lekkere crunch.

TIP: Bewaar de couscoussalade zonder de asperges en feta afgedekt in de koelkast; hij blijft 2 dagen goed. De asperges kun je apart bewaren en vlak voor serveren kort opwarmen of koud gebruiken.

💡 Kan ik de feta vervangen?

Feta kun je vervangen door witte kaas, geitenkaas of halloumi voor een vergelijkbare zoute en romige smaak. Ook hüttenkäse of mozzarella zijn milde alternatieven, maar geven wel een andere structuur. Let op of je het koud of warm serveert, want niet elke kaas smelt of behoudt z'n vorm even goed.

BRON: leukerecepten.nl

