



Groene asperge-shaslick met couscous

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g varkenshaas
- 🍴 ½ bio citroen
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 2 rode uien
- 🍴 175 g groene asperges
- 🍴 150 g parelcouscous
- 🍴 200 g cherrytomaatjes
- 🍴 60 g gemengde olijven, zonder pit
- 🍴 ½ tl gemalen komijn
- 🍴 ½ bos platte peterselie

MATERIAAL: 4 metalen spiesen

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de varkenshaas in de lengte en snijd in 2 cm-blokjes.
2. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil eraf.
3. Pers de citroen ook uit.
4. Rasp 1 teen knoflook fijn.
5. Meng de citroen- en knoflookrasp met 2 el olijfolie en het citroensap door de varkenshaas.
6. Voeg zout en peper naar smaak toe.
7. Snijd de uien elk in 6 partjes.
8. Snijd of breek de houtige eindjes van de asperges en snijd ze in schuine 4 cm- stukjes.
9. Rijg de varkenshaas met de asperges en partjes ui aan de spiesen.
10. Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen.
11. Halveer de tomaatjes en snijd de laatste teen knoflook fijn.
12. Verhit in een tweede grote koekenpan de laatste 2 el olijfolie.
13. Bak de spiesen in 10 min. rondom bruin en gaar.
14. Snijd intussen de peterselie fijn.
15. Schep de parelcouscous door de tomaatjes.
16. Voeg de peterselie toe en breng op smaak met zout en peper.
17. Serveer de asperge-shaslick met de parelcouscous.

TIP: Lekker met aioli.

BRON: deliciousmagazine.nl

