



Parel couscoussalade met groene asperges en feta-harissadressing

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥕 125 g parelcouscous*
- 🥕 ½ tl gemalen komijn
- 🥕 1 el extra vergine olijfolie
- 🥕 ½ bos groene asperges, onderkantjes eraf
- 🥕 75 g feta
- 🥕 2 takjes munt, blaadjes fijngesneden + extra om te decoreren
- 🥕 ¼ bio citroen, sap en rasp
- 🥕 1-1½ tl harissa, of meer of minder naar smaak
- 🥕 ½ bosje platte peterselie, blaadjes fijngesneden + extra om te decoreren
- 🥕 100 g radijsjes in partjes
- 🥕 ½ kleine rode ui in dunne halve ringen
- 🥕 50 g taggia-olijven ontpit

MATERIAAL: staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de couscous met de komijn en wat zout in een pan.
2. Giet er ruim kokend water bij.
3. Kook in 12-15 minuten gaar.
4. Giet af en schep de olijfolie erdoor.
5. Laat afkoelen.
6. Kook de asperges in een laagje kokend water met zout in 3-4 minuten *nét* gaar.
7. Spoel ze koud af, laat afkoelen en snijd ze in stukken.
8. Pureer de feta met de helft van de munt met de staafmixer glad.
9. Meng het citroensap en de -rasp met de harissa, peterselie en de rest van de munt door de couscous.
10. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
11. Schep ook de asperges, radijsjes en ui erdoor.
12. Schep de munt-feta erop en verdeel de olijven en extra peterselie en munt erover.

* Parel couscous, ook wel bekend als Israëliëse couscous of *moghrabieh*, is een variant die afkomstig is uit Israël en Palestina. Het is gemaakt van griesmeel, dat wordt gerold tot kleine balletjes ter grootte van parels. De structuur van parelcouscous is anders dan die van traditionele couscous: het is zacht en is een beetje chewy en – niet te missen – groter. Je kunt het roosteren in een pan met boter of olijfolie of koken in bouillon (tussen de 10 en 12 minuten).

BRON: deliciousmagazine.nl

