

Terug naar Bonaire met... **onze couscoussalade**

Bereidingstijd:

- 30 minuten
- Plus enkele uren om de couscous rustig af te laten koelen.

Ingrediënten:

- 250 gram couscous
- 250 ml groentebouillon
- Scheutje olijfolie en twee teentjes knoflook
- 125 gram hummus, wat peper en zout
- Paprika, courgette, champignons, doperwtjes
- Tomaat, komkommer, kikkererwten, lente-ui, groene olijven

Bereiding:

- Breng de bouillon aan de kook. Doe de couscous in een schaal en voeg de bouillon toe. Dek de schaal af (niet roeren).
- Snijd de paprika, courgette en champignons in stukjes.
- Verhit de olie in een grote koekenpan en pers de knoflook erin.
- Bak de stukjes paprika, courgette en champignons en laat de erwten ook even meebakken.
- Haal de pan van het vuur en voeg de couscous toe. Schep de couscous even om, dek de pan af en laat het rustig afkoelen.
- Snijd de tomaat, komkommer en lente-ui in stukjes.
- Zodra de couscous en de groenten zijn afgekoeld, voeg je de stukjes tomaat, komkommer en lente-ui toe. Was de kikkererwten en de groene olijven en voeg deze ook toe.
- Voeg ten slotte de hummus toe en schep de salade goed om.
- Breng de salade op smaak met wat peper en eventueel wat zout. Laat de couscoussalade verder afkoelen in de koelkast.

Serveer de couscoussalade bijvoorbeeld met falaffel. Eet smakelijk!