

Couscous salade met granaatappel

Couscous salade, uiteraard met groenten en deze keer ook met een zoet/zuurtje, nl. granaatappelpitjes.

Couscous is heel eenvoudig, en misschien nog belangrijker, heel snel te bereiden.

En door de combinatie met groenten en in dit geval kip zorgt het voor een complete maaltijd. En wil je het vegetarisch houden, dan laat je gewoon de kip weg of kies je voor een vegetarische vleesvervanger.

Deze salade is heerlijk voor een snelle doordeweekse maaltijd en staat ook prima bij een BBQ of buffet.

Voor 2 personen

Bereidingstijd: < 15 minuten

Ingrediënten

- 100 gram couscous + water conform bereidingswijze
- 200 gram sperziebonen
- 2 rode puntpaprika's
- 1/2 komkommer (zonder zaadlijsten)
- 10 kleine tomaatjes (bijvoorbeeld snacktomaatjes)
- 250 gram kipfilet (kruiden met bijvoorbeeld kip- of shoarmakruiden) of kant en klaar.
- 4 eetlepels granaatappels

Bereiding

Maak de couscous klaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Kook ondertussen de sperzieboontjes beetgaar en spoel ze af met koud water (zo behouden ze hun mooie frisse groene kleur).

Snij de kipfilet in reepjes of blokjes en wok deze kort op hoog vuur.

Snij de puntpaprika's en komkommer in kleine blokjes en halveer de tomaatjes.

Als de kipfilet gaar is, laat deze dan even uitlekken op een bord met keukenpapier.

Meng alle ingrediënten in een grote kom en verdeel dit over 2 borden.

Als "toefje slagroom op het toetje" kunnen nu de granaatappelpitjes er overheen.

Eet smakelijk!