

## Couscoussalade met gegrilde kip

### Ingrediënten

300 g couscous  
1 bosje bosui  
3 rijpe tomaten  
2 avocado's  
150 gram feta  
20 ml balsamicoazijn  
1 citroen  
1 bosje bladpeterselie  
1 pak kipfilet dubbel kipfilet  
olijfolie om in te bakken

### Bereiding

Bereid de couscous zoals aangegeven op de verpakking.

Snijd de bosui in ringetjes. Snijd de tomaten in kleine blokjes. Halveer de avocado's in de lengte, verwijder de pit en haal met behulp van een lepel het vruchtvlees eruit. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Snij de feta in blokjes

Meng in een kom de bosui, tomaten, avocado, feta, de couscous, de olijfolie extra vierge en de balsamicoazijn. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de citroen in partjes. Snijd de peterselie fijn.

Verwarm een grillpan voor of koekenpan. Dep de kipfilet droog met keukenpapier.

Halveer de kip in de breedte zodat er platte schnitzels ontstaan. Besprenkel de kipfilet met een beetje olijfolie en bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper.

Gril de kipfilet om en om in circa 6 minuten goudbruin en gaar.

Verdeel de couscoussalade over borden. Verdeel de gegrilde kip over de couscoussalade. Strooi de peterselie eroverheen en serveer de partjes citroen eraan.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: De makkelijke maaltijd van 24 kitchen  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!