

Pompoensalade

Ingrediënten

300 gram couscous
800 gram pompoen in stukjes en gekookt
200 gram zachte geitenkaas
1 appel in blokjes gesneden
1 rode paprika in stukjes gesneden
1 rode ui in stukjes gesneden
100 gram gedroogde abrikozen in stukjes gesneden
100 gram walnoten
1 takje rozemarijn (De naaldjes heel fijn gesneden)
Zout en peper
Handje veldsla
Eventueel balsamicoazijn & olijfolie

Bereiding

Doe de couscous in een pan en voeg evenveel gekookt water toe als couscous. Roer even om, doe de deksel op de pan en zet weg.

Terwijl de couscous welt heb je de tijd om de overige ingrediënten te wassen en in stukjes te snijden. Na ongeveer 5 minuten is de couscous klaar. Roer deze even luchtig met een vork en laat afkoelen.

Voeg alle ingrediënten toe en roer goed. Eventueel kun je nog een dressing maken van balsamicoazijn en olijfolie. Maar ook zonder een dressing is deze salade heerlijk!

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Landleven nummer 9, 2016
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos