

## Rode bietensalade met couscous en feta

### Ingrediënten

150 gram couscous  
1 groentebouillonblokje  
500 gram gekookte biet, in blokjes gesneden  
2/3 komkommer  
1 eetlepel verse platte peterselie, grof gehakt  
100 gram feta kaas  
300 gram Griekse yoghurt  
2 teentje knoflook  
3 takjes munt, fijngesneden of 1 eetlepel gedroogde munt  
Peper-zout

### Bereiding

Los het bouillonblokje op in 0,5 liter kokend water.

Gebruik de bouillon om de couscous te laten wellen volgens de instructies op de verpakking (in plaats van gewoon water).

Maak intussen de yoghurt dip: meng de yoghurt, knoflook en munt en breng op smaak met peper en zout.

Laat de couscous een beetje afkoelen en meng dan de blokjes biet er doorheen.

Meng de peterselie en de komkommerblokjes er ook doorheen en breng op smaak met peper.

Verkruimel voor het serveren de feta eroverheen.

Serveer de yoghurt dip bij de couscoussalade.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.myfoodblog.nl](http://www.myfoodblog.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos