

Recept!

Couscoussalade met avocado, feta & rozijnen

Ingrediënten

300 gram couscous

2 avocado's

150 gram feta

100 gram rozijnen

1 rode ui

6 zongedroogde tomaten

Halve citroen

Verse peterselie

Bereiding:

Wel de couscous in 300 milliliter kokend water en een scheut olijfolie en dek af. Wel voor ongeveer 12 minuten. Schep 1 á 2 keer tussendoor om met een vork.

Snij ondertussen de avocado en feta in blokjes. Wel de rozijnen in kokend water en dep droog met een theedoek.

Snij de ui in kleine stukjes evenals de zongedroogde tomaten.

Roer de ingrediënten door de couscous. Simpel, snel & Lekker 😊

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.gewoonwateenstudentjesavondseet.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel