



## Couscous salade

**Een heerlijk frisse salade**

Personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

### **Ingrediënten:**

- 200 gram volkoren couscous
- 400 gram gerookte kip
- evt. schijfjes citroen, verse munt en koriander voor de garnering

### *Voor de dressing:*

- 1 à 2 knoflooktenen, geperst
- 1 ui, gesnipperd
- 1/2 theelepel kaneel, gemalen
- 1/2 theelepel komijn, gemalen
- 1 eetlepel citroensap + rasp
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- 2 ml Canderel (vloeibare zoetstof)
- 1 rode peper, zonder zaadjes, heel fijn gesneden
- verse munt en koriander, fijngeknipt

*Voor de vulling:* 8 zwarte, ontpitte olijven in schijfjes, 1 rode paprika, in stukjes, 1/2 groene paprika, in stukjes, 1/2 komkommer, ontdaan van de zaadlijsten, in blokjes

### **Bereiding:**

1. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bereid de vulling door alle ingrediënten door elkaar te mengen en bereid de dressing door alle ingrediënten voor de dressing door elkaar te mengen. Voeg daarbij de koriander en de munt pas op het laatste moment toe.
3. Meng tot slot de vulling met de couscous en maak af met de dressing. Garneer het geheel met citroenpartjes, munt en koriander.