

## Couscoussalade met aubergine, munt en radijs

Voor 2 personen / hoofdgerecht

### Ingrediënten:

- 200gr bereide volkoren couscous (zie PDS)
- 1 aubergine
- 1 bosje radijsjes
- 1 biologische limoen
- ½ bakje munt
- 50gr feta (Apetina original 50% less fat)
- 2 eet. Harissa
- 2 theel. Gemberpoeder
- 1 eetl. Olijfolie

Grillplaat is handig.

### Bereidingswijze:

1. Bereid de couscous volgens de verpakking.
2. Halveer de aubergine en snijd deze in hele dunne plakken
3. Grill de plakjes aubergine tot ze gaar zijn en laat het op een bord afkoelen.
4. Boen de limoen grondig. En rasp de helft van de schil, maar probeer zo min mogelijk wit mee te raspen.
5. Snijd de munt fijn.
6. Snijd de radijsjes in vieren.
7. Doe de aubergine, couscous, limoenrasp, munt en radijs in een grote schaal.
8. Pers de limoen en giet 3 eetl. limoensap in de schaal.
9. Voeg daar 2 eetl. harissa en de olijfolie aan toe.
10. Schep het geheel goed door elkaar en laat het even 5 min. intrekken.
11. Verdeel de feta over de schaal.

Eet smakelijkQ!

