



## Couscoussalade met gerookte kip

en munt, sperziebonen en kaas



20-30min



2 personen

Tegen een goeie couscoussalade zeggen wij geen nee. Zeker niet dit exemplaar, gevuld met sperziebonen, komkommer, kaas, hazelnoten en gerookte kip. Het geheel wordt op smaak gebracht met milde harissa, verse munt en citroen.



## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x sperziebonen
- 1 citroen
- 1 zakje hazelnoten <sup>15</sup>
- 1x gerookte kipreepjes
- 200g couscous <sup>1</sup>
- 1 zakje harissa
- 1 komkommer
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 10g verse munt
- 1x rucola

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- dunschiller of kaasschaaf

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 886kcal, vet 41.0g, koolhydraten 100.0g, eiwit 36.1g



### 1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kook 400ml water in een waterkoker. Pel en hak de **knoflook** fijn. Dop de **sperziebonen**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



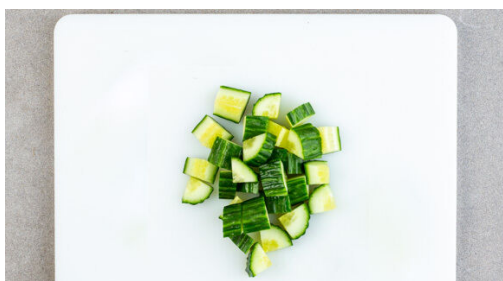
### 2. Bonen bakken

Hussel de **sperziebonen** op een bakplaat met bakpapier om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 16-18min in de oven. Hak de **hazelnoten** grof en rooster ze samen met de **kipreepjes** in de laatste 3min mee.



### 3. Couscous wellen

Doe de **couscous** in een hittebestendige kom met de **knoflook**, **2el citroensap**, **1/2tl harissa** en een snuf zout en peper. Schenk het gekookte water erover, roer door en laat de **couscous** 8-10min afgedekt wellen. Roer los met een vork en laat afkoelen.



### 4. Komkommer snijden

Snijd de **helft van de komkommer** (of meer bij grote trek) in blokjes.



### 5. Kaas schaven

Schaaf dunne plakjes van de **kaas** en snijd de **muntblaadjes** in reepjes.



### 6. Couscous afmaken

Meng de **couscous** met de **komkommer**, **citroenrasp**, de **helft van de munt**, de **rucola** en 2el olijfolie. Breng de **salade** op smaak met zout, peper, **citroensap** en **meer harissa**. Serveer de **couscoussalade** met de **sperziebonen** en de **gerookte kip** en bestrooi met de **hazelnoten**, de **rest van de munt** en de **kaas**.