

DINNERLY



Salade van parelcouscous en venkel met cashewnoten en dragondressing



ca. 25min



2 personen

Parelcouscous wordt ook wel ptitim genoemd en is de grote broer van de "normale" couscous. De korrels zijn zacht en vol als kleine pastaballetjes en zien er op je bord prachtig uit. We serveren deze parels vandaag als een salade met frisse venkel en radijsjes, afgemaakt met lekkere dragondressing.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g parelcouscous¹
- 100g cashewnoten²
- 1 onbehandelde citroen
- 15g verse kruidenmix: dragon & platte peterselie
- 1 venkel
- 1 bosje radijsjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- staafmixer met beker
- kleine kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 834kcal, vet 40.4g, koolhydraten 97.3g, eiwit 22.6g



1. Couscous koken

Breng 400ml ruim gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **parelcouscous** toe, zet het vuur lager en leg een deksel op de pan. Kook de **parelcouscous** 8-10min, tot al het water is opgenomen en de **parelcouscous** gaar is.



2. Dressing maken

Verhit een kleine, droge koekenpan. Rooster de **cashewnoten** 2-3min op middelhoog vuur tot ze bruin worden. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Pak de staafmixer met hoge beker en maak een gladde **dressing** van de **dragon**, het **citroensap**, $\frac{2}{3}$ van de **cashewnoten**, 2el olijfolie, 1el azijn, 3-4el water en een flinke snuf peper en zout.



3. Groente snijden

Snij de harde onderkant van de **venkel** en snij 'm in dunne reepjes. Verwijder het groen van de **radijsjes** en snij ze in dunne plakjes (gebruik hier een mandolin voor, als je die hebt).



4. Peterselie snijden

Meng de **venkel** en de **radijsjes** met de dressing. Snij de **peterselie** grof en hak de **rest van de cashewnoten** grof.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **peterselie** en **citroenschil** toe aan de **parelcouscous** en breng op smaak met zout en peper. Voeg de **groente** en de **dressing** ook toe aan de **parelcouscous**. Bestrooi de **salade** met de **gehakte cashewnoten** en serveer.



6. Inspiratie nodig?

Zoals we al zeiden, lijkt de smaak van deze parelcouscous erg op die van pasta. Je kunt deze salade dus ook eens uitproberen met penne of fusilli.