

Couscous salade avocado

Wat heb je nodig

150 gram couscous
1 avocado
2 bosuitjes
2 tomaten
1 eetlepel pijnboompitten
½ bouillontablet
1 eetlepel olie

2 eieren
150 ml water
½ theelepel paprikapoeder
1 snufje komijnpoeder
1 snufje zwarte peper
100 gram gerookte kipfilet



Rooster de pijnboompitten op de laagste stand.
Al omscheppend in 5 minuten lichtbruin.
Doe de eieren in een pan met water en breng ze aan de kook.
Als het kookt, 7 minuten zachtjes laten koken.



Doe de ½ bouillontablet met het water in een pan.
Breng het water aan de kook, op de hoogste stand.
Doe 1 eetlepel olie in de pan en zet de kookplaat uit.



Doe de couscous in de pan en roer het goed door elkaar.
Met deksel op de pan, 5 minuten laten staan.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.



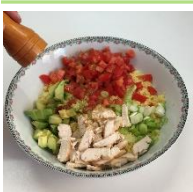
Was de bosuitjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.
Snijd de kipfilet in dunne plakjes.



Snijd de avocado door de helft en haal de pit eruit.
Haal het vruchtvlees eruit met een lepel.
Snijd de avocado in stukjes.
Roer de couscous los met een vork.



Pel de eieren en snijd ze in vieren.
Doe de couscous in een grote schaal.
Doe de tomaat en de bosui bij de couscous.
Doe de avocado en de kipfilet er ook bij.



Strooi de paprikapoeder, komijnpoeder en de peper erover.
Meng alles goed door elkaar.
Strooi de pijnboompitten over de salade.
Verdeel de eieren over de salade.