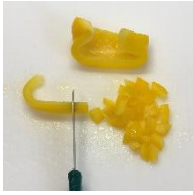
Couscous salade geitenkaas

Wat heb je nodig

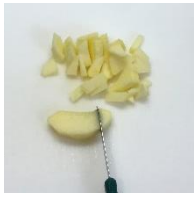
150 gram couscous
150 ml water
½ bouillontablet
1 appel
4 bosuitjes
6 takjes bladpeterselie
150 gram geitenkaas (vers)
1 gele paprika
3 pruim tomaten
1 limoen
40 gram amandelen
1 eetlepel olie

Doe de ½ bouillontablet en het water in een pan.
Bereid de couscous volgens het recept.



Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.
Was de paprika en snijd hem door de helft.
Haal de zaden eruit en snijd de paprika in stukjes.

Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.
Was de peterselie en laat het drogen op keukenpapier.
Snijd de peterselie in heel kleine stukjes.



Doe de amandelen in de hakmolen of blender.
Maal de amandelen tot grove stukjes.
Schil de appel en haal het klokhuis eruit.
Snijd de appel in kleine stukjes.

Doe de couscous in een grote schaal.
Doe de stukjes tomaat erbij.
Doe de paprika en de bosui er ook bij.

Doe de appel en de peterselie ook in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.

Pers de limoen uit en doe 2 theelepels limoensap in de schaal.
Doe de olie erbij en meng alles door elkaar.
Strooi de amandelen erover en verkruimel de geitenkaas over de salade.
Geef de rest van het limoensap er apart bij.