



Couscous met gerookte zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 deciliter kippenbouillon
100 gram couscous (Panzani)
4 eetlepels olijfolie
1/2 puntpaprika (zoet, zaadlijsten verwijderd en paprika in blokjes gesneden)
1 appel (granny smith, klokkenhuis verwijderd en ongeschilde appel in blokjes gesneden)
1 rode ui (fijngesnipperd)
150 gram atlantische zalm (gerookt in reepjes)
1 bussel peterselie (fijngesnipperd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de kippenbouillon en giet over de couscous. Laat gedurende 10 minuten zwellen. Maak los met een vork.
- 2.** Meng 3 eetlepels olijfolie onder de couscous alsook de paprika- en appelblokjes en de uisnippers.
- 3.** Verdeel de couscous over de borden. Werk af met de reepjes zalm en de fijngesnipperde peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Besprenkel met de olijfolie.