



Couscous met venkel en rode bonen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram couscous
2 tomaten
1 blik rode bonen
1 venkel
50 gram pijnboompitten
olijfolie
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
1 eetlepel bieslook
1 eetlepel koriander (fijngehakt)
koriander (enkele blaadjes)

Bereidingswijze

- 1.** Rooster de pijnboompitten.
Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in blokjes.
- 2.** Snij de venkel in dunne plakjes.
Doe de venkel samen met de uitgelekte rode bonen in de tajine.
- 3.** Voeg de koriander, bieslook en peterselie toe.
Laat 10 minuten garen met deksel.
- 4.** Wel de couscous in warm water. Roer de korrels los met een vork.
Doe de couscous en de tomatenblokjes bij in de tajine. Roer voorzichtig.
- 5.** Voeg de olijfolie toe.
Laat 8 minuten verder garen.
Werk af met de pijnboompitten en enkele blaadjes koriander