



Healthy taboulé



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 kopjes couscous
2 1/2 deciliter kippenbouillon (kokend)
2 limoenen (sap)
bladpeterselie (fijngesneden)
munt (fijngesneden)
koriander (fijngesneden)
1 rode ui
1 spaans pepertje
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet de couscous in een ondiepe schaal. Overgiet met de kippenbouillon en het limoensap. Dek af en laat een kwartiertje staan. Maak de korreltjes dan voorzichtig los met een vork.
- 2.** Snij de bladpeterselie, munt en koriander zeer fijn.
- 3.** Snij de rode ui en het Spaans pepertje ook zeer fijn. Voeg toe aan de couscous en meng goed. Breng op smaak met peper en zout.