



# Couscous met boerenkool, gegrilde hokkaidopompoen, granaatappel en pijnboompitten



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

300 gram couscous  
300 gram boerenkool  
olijfolie  
200 gram hokkaidopompoenen  
peper en zout  
50 gram pijnboompitten  
100 gram granaatappelpitjes

### **Dressing:**

3 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel balsamicoazijn  
1 koffielepel honing  
1 koffielepel mosterd  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat 10 minuten rusten met het deksel op de pan.
- 3.** Snij de boerenkool in fijne stukjes. Verhit olijfolie in een pan en bak de boerenkool gedurende twee minuten zodat hij licht knapperig wordt.
- 4.** Was de pompoen (schillen hoeft niet) en snij in kleine blokjes. Verdeel de blokjes over een bakplaat bekleed met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout.
- 5.** Bak de pompoen gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.



- 6.** Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof.
- 7.** Doe de ingrediënten voor de dressing in een kommetje en meng.
- 8.** Meng de couscous met de boerenkool, de gegrilde pompoen, de granaatappel- en pijnboompitten en de dressing.