

Couscous salade met frambozen

Door deze lichte couscous salade met frambozen krijg je meteen dat instant lentegevoel. Lekker fris, licht en fruitig. In combinatie met de Foodelicious frambozenazijn een absolute hit. Als je deze frambozenazijn eenmaal geproefd hebt, wil je nooit meer anders. Hij is fris, fruitig en zoet tegelijk. Perfect in deze couscous salade met geitenkaas. Natuurlijk mogen de verse framboosjes niet ontbreken. Ik heb er ook nog gerookte kipfilet aan toegevoegd. Ik hou er van. Liever vega? Dan kun je dit uiteraard ook weglaten. Enne dit recept staat natuurlijk heel goed op de paastafel. Daar krijgt iedereen meteen dat instant lentegevoel van! Enjoy!

Dit recept komt oorspronkelijk uit Uit Pauline's keuken.

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Door deze lichte couscous salade met frambozen krijg je meteen dat instant lentegevoel. Lekker fris, licht en fruitig. In combinatie met de Foodelicious frambozenazijn een absolute hit. Als je deze frambozenazijn eenmaal geproefd hebt, wil je nooit meer anders. Hij is fris, fruitig en zoet tegelijk. Perfect in deze couscous salade met geitenkaas. Natuurlijk mogen de verse framboosjes niet ontbreken. Ik heb er ook nog gerookte kipfilet aan toegevoegd. Ik hou er van. Liever vega? Dan kun je dit uiteraard ook weglaten. Enne dit recept staat natuurlijk heel goed op de paastafel. Daar krijgt iedereen meteen dat instant lentegevoel van! Enjoy!

Dit recept komt oorspronkelijk uit Uit Pauline's keuken.

Bereidwijze

1. Bereid de couscous zoals op de verpakking vermeld staat. Doe de couscous in een kom en giet er kokend water op, tot 1 cm boven de couscous. Dek de kom af met een bord en laat het staan. Na een minuut of 10 kun je de couscous los roeren.
2. Breng de couscous op smaak met peper en zout en doe het in een saladeschaal.
3. Voeg de veldsla toe en meng het even door elkaar.
4. Snij de rode ui in halve ringen, de avocado in blokjes en de kipfilet in plakjes.
5. Verdeel dit over de couscous salade.
6. Verkruimel tenslotte de geitenkaas over de salade. En garneer het met wat verse frambozen.
7. Maak een dressing van de azijn, de olijfolie en wat peper en zout. Giet dit over de couscous salade.
8. Geniet ervan!

Ingrediënten

- 150 gr couscous
- 75 gr veldsla
- 100 gr frambozen
- 150 gr gerookte kipfilet
- 100 gr zachte geitenkaas
- 0,5 rode ui
- 1 avocado
- 2 el frambozenazijn
- 3 el olijfolie
- Peper en zout

accessoires

- Saladeschaal
- Bestek