

Couscous salade met gerookte kip, groene asperges en citroenazijn

Deze salade is zalig! Fris met een licht zuurtje, precies in balans!

Menugang: Salades
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 30 minuten

Deze salade is zalig! Fris met een licht zuurtje, precies in balans!

Bereidwijze

1. Bereid de parelcouscous volgens de verpakking, kruid de kipfilets naar smaak (bijvoorbeeld met ras el hanout, wat olie en zout & peper), grill of bak ze totdat ze goudbruin en een beetje knapperig zijn aan de buitenkant maar mals en sappig aan de binnenkant. Als je haast hebt mag je valsspelen en een voorgeroekt kipfiletje gebruiken ;)
2. Verwijder de houten onderkant van de asperges en grill ze kort. In de nog hete pan laat je gehalveerde cherrytomaatjes kort sissen en dichtschroeien (zo karameliseert de duiker in de tomaat en smaken ze nóg zoeter!)
3. De nog warme couscous maak je aan met een scheutje citroenazijn, een snuf knoflookzout en een lekkere olijfolie (Wij gebruikten de Roma, heerlijk romig van smaak!)
4. Verkruimel de feta, snijd de munt, peterselie en kip in reepjes en meng al je ingrediënten door elkaar. Houd wat munt en feta apart om op het laatste moment over je couscous salade te serveren.
5. Smakelijk eten!

Ingrediënten

- 200gr couscous
- 2 kipfilets
- 100gr feta
- 200gr groene asperges
- 150gr cherry tomaat
- een paar takjes platte peterselie
- een paar takjes munt
- citroen azijn
- Roma olijfolie
- (knoflook)zout & peper

accessoires