

Couscous salade met rode biet



20 min - bereidingstijd

Ingrediënten

- 100 gr couscous
- 2 a 3 rode/ chioggia bieten (rauw)
- 4 eetlepels amandelen
- 50 gr feta
- handje veldsla
- Rasp 1 sinaasappel
- peper en zout



Dressing:

- Sap 1 sinaasappel
- ½ theelepel ras el hanout kruiden
- kneepje honing
- scheutje olie

Bereiding

- Meng de ingrediënten van de dressing door elkaar.
- Schil de bieten en snijd ze in dunne plakjes.
- Kook de couscous volgens de verpakking gaar en voeg de sinaasappel rasp en wat peper en zout toe.
- Schep ook de grofgehakte amandelen er door
- Verdeel een groot gedeelte van de bietjes op een bord en verdeel wat sla er over
- Schep wat van de couscous er op
- Steek nog een paar plakjes biet er in en bestrooi met feta
- Besprenkel de bieten couscous salade met de dressing



Tip!

Salade is lauwwarm of koud te serveren