

Salades



voor ± 2-3 personen



COUSCOUS MET GROENE ASPERGES, DOPERWTEN EN RADIJS

200 gr biologische groene asperges

1 eetlepel biologische olijfolie

100 gr verse biologische doperwtten

een handje verse biologische bieslook

3 biologische radijsjes

vers gemalen peper

2 kopjes biologische couscous

BEREIDING

Doe 2 kopjes couscous in een pan en voeg daar 2 kopjes kokend water en 1 eetlepel olijfolie bij. Roer dit even door elkaar en doe de deksel op de pan. Zet dit even aan de kant. Spoel dan de asperges onder stromend water schoon, verwijder de onderkant en snij ze in grove stukken. Doe de asperges in een steelpan en vul deze met kokend water. Laat dit 5 minuten staan en giet het dan af. Spoel dan de radijsjes schoon en droog ze even na met wat keukenpapier. Snij ze dan in flinterdunne plakjes en zet dit even aan de kant. Snij ook de bieslook in kleine stukjes. Prik dan met een vork de couscous uit elkaar en voeg de bieslook toe (hou wat apart voor de garnering) en meng het door elkaar. Pak een grote kom en doe daar de stukken asperges, de erwten, de schijfjes radijs en de couscous in. Meng dit voorzichtig door elkaar en schep dan de salade in de kommen. Maak het geheel af met wat verse bieslook en vers gemalen peper.