

# COUSCOUS MET GROENTEN

## SAUS

- 3 EL olijfolie
- 3 EL witte balsamico-azijn
- Peper + zout
- Beetje Citroen
- Beetje honing

## TOMATEN-SAUS

- Passata opwarmen in potje
- Currypoeder
- Cayennepeper
- Zout
- Suiker

1. Paprika + Wortels in kleine blokjes voorbakken.
2. Blik mais toevoegen.
3. Blik kikkererwten toevoegen.
4. Alle groenten toevoegen aan de Couscous.
5. Pijp-ajuintjes snipperen en toevoegen.

1. Breng het water samen met een scheut olijfolie aan de kook. (*2 tassen water*)
2. Als het kookt, voeg de couscous toe (*2 tassen couscous*), roer er even door en zet er het deksel op.
3. Laat 2 à 3 minuten zwellen en schraap dan los met een vork en voeg een klein beetje olijfolie toe.
4. Serveer warm met groenten en saus naar keuze, of laat afkoelen en maak een taboulé.
5. Let op: saus enkel toevoegen vlak voor je de couscous serveert.