

COUSCOUSSALADE MET ASPERGES

Benodigdheden: voor 4 personen

300 gr couscous
2 vleestomaten
250 gr asperges) groene (die zijn langer te verkrijgen dan de witte)
1 bosje lente-uien
1 kl honing
1 el citroensap
2 el olijfolie
3,5 dl groentebouillon – warm – mag van een blokje zijn
peper en zout

Werkwijze:

Spoel 250 gr asperges, 1 busseltje lente-uitjes en 2 vleestomaten.
Blancheer de asperges 4 minuten in kokend water, giet ze af en laat ze schrikken onder koud stromend water.
Besprenkel ze met 2 el olijfolie.
Leg de tomaten 2 minuten in kokend water, haal ze uit het water met een schuimspaan en laat ze schrikken onder koud stromend water. Pel ze en snij in blokjes.
Vermeng de blokjes tomaat met het 1 el citroensap en 1 kl honing.
Kruid met peper en zout.
Laat een uurtje trekken in de koelkast.

Ondertussen:

Doe 300 gr couscous in een kom en giet er 3,5 dl warme groentebouillon over.
Laat de graantjes 10 minuten wellen.
Roer ze los en meng er de blokjes tomaat door. Laat een uurtje afkoelen

Snipper de lente-uitjes en snij de asperges.
Lepel de couscous op borden en werk af met lente-ui en asperges