

Bieslook-bietjescouscous (door Inge)

Bijgerecht voor 4-6 personen

Ingrediënten: 300 gr couscous - 300 ml kokende groentebouillon (of water) - 250 gr gekookte bietjes - 1 tomaat - 3 bosjes bieslook - 2½ eetlepel olijfolie, extra vierge - 2½ eetlepel citroensap - 100 gr zachte geitenkaas

Bereiden:

Kook, indien je rauwe bieten hebt, deze in hun geheel gedurende ca. 40 minuten, laat afkoelen en schil ze dan. Snij de bietjes in héél kleine blokjes en bewaar evt. een beetje sap als je ze al gekookt gekocht had. Snijd ook de tomaat in kleine blokjes en knip de bieslook fijn.

Doe de couscous in een grote hittebestendige kom en voeg de bouillon of het water toe. Dek af en laat afkoelen, roer af en toe de klontjes los met een vork.

Schep de bietjes, tomaat, bieslook en evt. 2 eetlepels bietensap goed door de couscous totdat deze de kleur van de bietjes heeft.

Klop de olie, het citroensap en wat zeezout en peper door elkaar en schep dit ook door de couscous. Laat het 30 minuten staan (minimaal), hoe lange rje het laat staan hoe rozer het wordt.

Serveer met verkruimelde geitenkaas en garneer evt. met nog wat bieslook.

Lekker bij b.v. vis, lamsvlees of worstjes van de barbecue.

Bereidingstijd ca. 25 minuten + afkoelen 30 minuten + rusten 30 minuten.

Bron: Delicious. Dit is een recept van Jill Dupleix.

Tips / variaties:

- Volgens dit recept eet je dit dus koud en dat is lekker, maar het is warm óók een prima bijgerecht!
- Let erop welke geitenkaas je kiest, het kan voor sommigen al gauw te sterk van smaak zijn.
- Gedroogde bieslook i.p.v. verse kan natuurlijk ook maar is toch net iets minder.