

Receptuur: Frans Gerrits

Taboulé couscous salade met Falafel en humus

INGREDIENTEN: 4 PERSONEN

250 gr.	Knorr Taboulé couscoussalade
400 cc.	Water
40 cc.	Olijfolie
0,5 st.	Kropsla
4 st.	Radijs
2 st.	Mini komkommer
0,25 st.	Rode ui
12 st.	Honing tomaatjes
0,25 st.	Granaatappel
120 gr.	Humus (kikkererwt puree)
8 st.	Falafel
4 takjes	Munt
4 takjes	Koriander
40 cc.	Hellmann's Jalapeno Ginger vinaigrette
	Paprikapoeder (garneer)



WERKWIJZE:

- Doe de Taboulé in een afruimbak.
- Voeg het water met de olijfolie toe en meng het met de Taboulé, het geheel afdekken en ± 1 uur in de koeling zetten.
- Sla schoonmaken en wassen.
- Radijs en mini komkommer in dunne plakjes snijden.
- Rode ui in dunne reepjes snijden.
- Tomaatjes halveren.
- Granaatappelschoon maken en vruchtpitten apart houden.
- Verdeel de sla in 4 stuks serveerkommen.
- Daarop de Taboulé verdelen.
- Spuit de humus erbij en afgarnen met wat paprikapoeder.
- Verdeel nu de Falafel in de schaaltes.
- Verdeel nu de radijs, komkommer en rode ui.
- Afgarnen met de munt, koriander en granaatappel.
- Op moment van serveren de Jalapeno vinaigrette erover dresser.