

Warmoes couscous met Syrische grillkaas en tomaat

[← Terug naar het overzicht](#)



Bereidingstijd

🕒 35 minuten

Categorieën

Vega, Bereidingstijd (35 min)

Tip

De kaas is gepekeld, dit betekent dat hij in zout water heeft gelegen. Spoel hem daarom nog even kort af onder de kraan voor je hem snijdt.

Ingredienten

- 200 gr snijbiet
- 200 gr trostomaten
- 200 gr Syrische grillkaas
- 10 gr munt
- 10 gr tajine kruiden
- 150 gr couscous
- 200 gr kikkererwten

Benodigheden

Waterkoker + maatbeker, grill pan, hapjespan, snijplank en mesje, vork, mengkom + afdekfolie

- 1 st gele ui
- 200 ml water

Bereidingswijze

STAP 1 : VOORBEREIDEN Breng een waterkoker met water aan de kook. Doe de couscous in een mengkom, giet er de juiste hoeveelheid gekookt water over en zet afgedekt weg. Maak de ui schoon en snipper fijn. Giet de kikkererwten af. Maak de tomaatjes schoon en snijd in stukjes. Marineer de tomaten en kikkererwten met wat olijfolie, peper en zout.

STAP 2 : SNIJDEN Was de snijbiet goed. Snijd de stelen in blokjes en de bladeren in reepjes. Pluk de helft van de munt en hak fijn.

STAP 3 : GRILLEN Verwarm de grillpan en grill de kaas aan beide kanten.

STAP 4 : BAKKEN Verwarm een scheutje olijfolie in een hapjespan en voeg de ui en de tajine-kruiden toe. Bak eerst de blokjes van de snijbietstelen voor 2 minuten. Voeg vervolgens de bladeren toe en bak nog 2 minuten extra.

STAP 5 : MENGEN Roer de couscous los met een vork en voeg toe aan de hapjespan met snijbiet. Meng alles goed door elkaar inclusief de gehakte munt. Proef en breng op smaak met peper en zout. Snijd de grill kaas in reepjes.

STAP 6 : SERVEREN Verdeel de couscous over de borden en leg de tomaten-kikkererwtensalade over de couscous. Dresseer het bord met grillkaas reepjes en overgebleven blaadjes munt.