



ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gram Couscous
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 250 gram sperziebonen
- 10 gedroogde tomaatjes
- 2 grote stengels peterselie
- 2 eetlepels munt
- bieslook-takjes
- zwarte (ontpitte) olijven
- 200 gram Fetakaas.

Bereiding.

Couscous in een kom doen en er ca. 450 ml kokend water over schenken. Olie, 2 eetlepels azijn en wat zout toevoegen. Couscous 5 minuten laten wellen. In een pan met weinig water de sperziebonen in ca 8 - 10 minuten beetgaar koken. In een vergiet afspoelen met koud water en goed laten uitlekken. Met een grote vork de Couscous tot losse korreltjes roeren en goed laten afkoelen en regelmatig omscheppen. Gedroogde tomaten in stukjes snijden. Fetakaas in blokjes snijden. Peterselie snipperen. Munt snipperen of 2 eetlepels gedroogde munt, de sperziebonen tomaten, 150 gram fetakaas en peterselie door de goed afgekoelde Couscous scheppen. Garneren met takjes bieslook, de rest van de fetakaas en zwarte ontpitte olijven.