

## INGREDIËNTEN

**Voor 1 persoon**
50 gr couscous
50 gr ijsbergsla
50 gr komkommer
30 gr geitenkaas
20 gr rozijnen
2 gedroogde abrikozen
5 gr olijfolie
5 gr honing
5 gr citroensap
1 groentebouillonblokje

# COUSCOUSSALADE MET GEITENKAAS EN ABRIKOOS

**Bevat per portie:** Kcal: 474 | Eiwit: 13,4 gr | Koolhydraten: 76 gr | Vet: 11,0 gr | Vezels: 9,6 gr

## ZO MAAK JE HET

• Bereid de couscous volgens de instructies op de verpakking en laat het afkoelen. Gebruik groentebouillon in plaats van gekookt water.
• Snij de abrikozen in kleine stukjes.
• Doe als eerst de sla op een bord en daaroverheen de couscous.
• Voeg vervolgens de (verkruimelde) geitenkaas, rozijnen en abrikoos toe.
• Roer een dressing van de olijfolie, honing en citroensap en doe dit over de salade.

## TIPS EN TRICKS

• Met verse abrikozen wordt deze salade nog net wat lekkerder. Maar die konden we op dit moment (oktober) helaas nergens krijgen. Maak je dit recept een moment dat ze wel te krijgen zijn dan raad ik je zeker aan om ze vers te kopen.
• Lust je geen geitenkaas dan kun je dit vervangen voor een andere kaas die je wel lekker vindt.