

Couscoussalade met makreel en komkommersalade

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 1500 gr Couscous• 200 gram rozijnen• 1500 gram doperwten• 12 bosjes radijsjes• 24 bosuitjes• 4 bosjes koriander• 1 bos verse munt• 6 limoenen• 7 komkommers• 1500 gr Griekse Yoghurt• 8 gerookte/gestoomde makreel• Zout en peper	<ul style="list-style-type: none">• 300 gr• 25 gr• 300 gr• 2 bos• 3 st• 0,5• 3 takjes• 1 st• 1 st• 200 gr• 1 st

Couscous salade

Bereiding

Doe de couscous samen met de rozijnen in een kom en schenk er kokend water in de kom tot 1 cm boven de couscous. Laat dit geheel 8 minuten wellen. Kook de doperwten in 2 minuten gaar. Giet de doperwten af en spoel koud. Snij de radijsjes in vieren, snijd de bosui in kleine ringen. Hak de koriander en munt fijn. Schep de erwten, radijsjes, bosui, koriander, munt door de couscous rasp de limoenschil bij het mengsel. Breng het op smaak met zout en peper. Maak de makreel schoon van huid en graten breek het in stukken en verdeel het over de couscous salade.

Komkommer salade

Bereiding

Verwijder het zaad uit de komkommer en rasp de komkommer en leg de komkommer in een zeef en strooi er zout over. Meng dit goed en laat het uitlekken. Druk met een lepel het extra vocht eruit. Meng de komkommerrasp door de yoghurt . Halveer de limoen en knijp 1 helft uit boven de kom. Hak de munt fijn en schep erdoor. Breng op smaak met zout en peper