



## ZOMERSE COUSCOUS MET GEGRILDE GROENTE

### NODIG

500 gemengde tomaten  
1 aubergine  
1 courgette  
1 rode ui  
3 tenen knoflook geperst  
Italiaanse kruiden gehakt  
1 el kappertjes  
4 ansjovis  
10 groene olijven  
2 blikjes tonijn op olie  
300 gram couscous  
1 citroen

### DOEN

1. Verwarm de oven op 180 °C. Snijd groente heel fijn, tomaten halveren, hak de kruiden en knoflook. Doe in ovenschaal. Verdeel er olijven, ansjovis, kappertjes op. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet ongeveer 30 minuten in de oven, totdat de groente gaar zijn.
2. Maak ondertussen de couscous. Doe op de couscous scheutje olijfolie en sap van citroen, peper en zout. Schud er kokend water op (kijk anders even op de verpakking) en laat 10 minuten wellen.
3. Meng de gegrilde groente met de tonijn door de couscous.

Eet smakelijk!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)