



KLASSE COUSCOUS MET BLOEMKOOL EN DADELS

• NODIG (4-6 PERS)

- 300 gram couscous
- 6 medjol dadels in kwarten ontpit in stukjes
- 20 gram verse koriander gehakt
- 100 gram gemengde notenmix
- VOOR BLOEMKOOL:
 - 1 bloemkool
 - 2 el olijfolie
 - 1 el baharat kruiden
 - Peper en zout naar smaak
- DRESSING:
 - 2 el tahin
 - sap van 1 limoen
 - 3 el olijfolie
 - 2 el water
 - 1 teen knoflook geperst
 - 1 el honing

DOEN

1. Verwarm de oven op 200 °C. Maak de bloemkool schoon en snijd in roosjes. Meng de bloemkool met olijfolie, baharatkruiden, peper en zout naar smaak.
2. Zet 10 minuten in de oven. Voeg de noten toe en zet nog eens 10 - 15 minuten in de oven tot de bloemkool gaar is (dit kan anders zijn per oven).
3. Bereid ondertussen de couscous volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Maak een dressing met de tahin, limoensap, knoflook, water, honing, olijfolie, peper en zout.
4. Als de couscous klaar is, meng met de bloemkool, noten, dadels, koriander en de dressing erdoor.

Smakelijk eten



VROLIJKE
NOOT!

WWW.BONAPETIT.NU