

Tabouleh



Nodig:

- * Couscous
- * Peterselie
- * Pijpajuin
- * Zwarte peper
- * Citroen
- * 2 paprika's
- * 2 of 3 tomaten
- * Komkommer
- * Olijfolie
- * Zout

Bereiding:

1. Kook het water.
2. Snij de pijpajuin in stukjes.
3. Snij de peterselie fijn.
4. Pak een tas en vul die met couscous.
5. Doe de couscous in een kom.
6. Vul de tas met kokend water.
7. Doe het water bij de couscous.
8. Meng het water en de couscous met een vork.
9. Voeg een theelepel met zwarte peper toe.
10. Voeg een beetje zout en olie toe.
11. Pers de citroen boven de couscous uit.
12. Voeg de peterselie en pijpajuin toe.
13. Meng alles goed.
14. Snij de paprika in blokjes.
15. Snij de tomaten in blokjes.
16. Snij de komkommer in blokjes.
17. Voeg de paprika, tomaten en komkommer toe.
18. Meng alles goed.
19. Leg een blaadje peterselie op de taboulet.

Smakelijk

1.



Kook het water.

2.



Snij de pijpajuin in stukjes.

3.



Snij de peterselie fijn.

4.



Pak een tas en vul die met couscous.

5.



Doe de couscous in een kom.

6.



Vul de tas met kokend water.

7.



Doe het water bij de couscous.

8.



Meng het water en de couscous met een vork.

9.



Voeg een theelepel met zwarte peper toe.

10.



Voeg een beetje zout en olie toe.

11.



Pers de citroen boven de couscous uit.

12.



Voeg de peterselie en pijpajuin toe.

13.



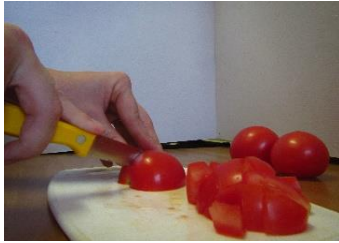
Meng alles goed.

14.



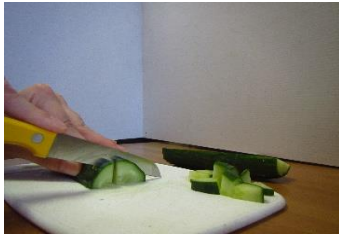
Snij de paprika in blokjes.

15.



Snij de tomaten in blokjes.

16.



Snij de komkommer in blokjes.

17.



Voeg de paprika, tomaten en komkommer toe.

18.



Meng alles goed.

19.



Leg een blaadje peterselie op de taboulet.

Smakelijk!