



# COUSCOUSSALADE

*met rode biet & bloemkool*

## INGREDIENTEN

- 1 kop couscous
- 3 voorgekookte rode bieten
- 1/2 gekookte bloemkool
- rucola sla naar wens
- 2 tomaten
- 1/2 komkommer
- 1 handje rozijnen
  
- 1 el olijfolie
- 1 tl gebroken lijnzaad
- 1 handje walnoten
- 1 el zonnebloempitten



**G**ERUST  
EZIN

Heb je dit recept geprobeerd?  
Wij zien het graag via een tag  
@gerustgezin op Instagram.

## GOED OM WETEN

- voorbereiding | 20 min.
- samenstellen | 5 min.
- aantal | 4 personen
- Vegan

## BEREIDING

- 01** Kook de couscous volgens de instructies op de verpakking.
- 02** Snij de bloemkool in kleine roosjes en stoom / kook ze gaar. Laat even afkoelen.
- 03** Snij de rode biet, tomaat, komkommer in stukken.
- 04** Voeg alle ingrediënten samen in een kom en overgiet met olijfolie
- 05** Garneer met gebroken lijnzaad, walnoten en zonnebloempitten.