

Parelcouscous-salade met yoghurtdressing



Voor 2 porties

1 zakje parelcouscous – 10 kerstomaten – ½ komkommer – 30 g rucola -100 g baconblokjes – enkele sprietjes bieslook – 100 g yoghurt – 1 teentje knoflook – peper en zout.

Werkwijze

Kook de parelcouscous gaar volgens de aanwijzing op de verpakking.

Giet af en spoel onder koud stromend water.

Bak de baconblokjes krokant.

Was de kerstomaatjes en rucola.

Snijd de tomaatjes in partjes.

Halveer de komkommer en snijd de zaadlijsten eruit.

Snijd de komkommer in fijne blokjes.

Plet de zaadlijsten van de komkommer in een kom.

Voeg er de yoghurt toe.

Pers het teentje knoflook uit over de yoghurt.

Versnipper de bieslook en voeg deze samen met het peper en zout bij de yoghurt.

Meng de versneden groenten, gebakken bacon en rucola onder de parelcouscous.

Werk af met een lepeltje yoghurtdressing.

