Gegrilde Kippenoesters met couscoussalade

40 minuten

10 personen



Ingrediënten

- 1.5 kg Kippenoesters
- 1 dl olijfolie
- Ras-el-Hanout
- 600 g couscous
- 0.8 l groentebouillon
- 150 g jonge spinazie
- 150 g ui
- Witte wijnazijn
- 1 chilipeper
- 100 g amandelnoten
- 150 g dadels
- Scheutje olijfolie

Ingrediënten dressing

- 0.15 l yoghurt
- 2 teentjes look
- Zwarte peper van de molen
- Zout

Bereiding

Vermeng de Kippenoesters met de olijfolie en de Ras-el-Hanout. Bak ze 10 min af in een oven van 160°C.

Leg de couscous in een kom en giet er de kokende groentebouillon op. Dek deze af met plastiekfolie en laat ± 12 min. rusten. Wrijf de couscous los en laat afkoelen.

Was de jonge spinazie en droog in een slazwierder.

Snij de ui in ringen en voeg er een scheutje witte wijnazijn aan toe. Kruid met peper en zout, laat ± 10 min. marineren.

Snij de chilipeper in ringen en hou apart.

Rooster de amandelen in een pan en breek ze in een vijzel.

Haal de pitten uit de dadels en snij in reepjes.

Voeg nu de couscous, de jonge spinazie, de chilipeper, de amandelen, de dadels, de gemarineerde ui en een scheutje olijfolie samen en vermeng. Kruid af met peper

en zout.

Voor de dressing vermeng je de yoghurt, de gesneden look, peper en zout.

Dien alles op.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be