



Kalkoenschnitzel met couscoussalade



25 min.



4 personen



Ingrediënten

- 400 ml gevogeltebouillon
- 200 g couscous
- 100 g rode bonen
- 2 wortelen
- 2 stengels witte selder
- 120 g sluiserwten
- 100 ml olijfolie
- peper & zout
- 4 kalkoenschnitzels
- 10 blaadjes platte peterselie
- 100 ml arachideolie
- 1 el spaghettikruiden

Bereiding

Breng de bouillon aan de kook, neem de pot van het vuur en laat er de couscous in zwellen. Voeg de rode bonen toe.

Maak de wortelen, selder en sluiserwten schoon, snij ze in fijne stukjes en bak ze in de helft van de olijfolie. Kruid naar smaak met peper en zout. Meng de gebakken groenten onder de couscous.

Bak de schnitzels in de rest van de olie en snij in fijne repen.

Hak de peterselieblaadjes. Meng de arachideolie met spaghettikruiden, peper en zout en meng ze onder de tabouleh. Serveer de krokante kalkoen erop en strooi er peterselie overheen.

Meer lekkere recepten op Volys.be!