

Couscous met Kalkoenfilet



60 min.



10 personen



Ingrediënten

- 100 g Ovengebakken kalkoenfilet
- 250 g couscous
- 0,25 l groentebouillon
- 1 dl olijfolie
- 500 g rode paprika
- 200 g kikkererwten op sap
- 50 g geroosterde amandelen
- 1/10 bot munt
- 1/10 bot platte peterselie
- 100 g Griekse yoghurt
- peper & zout
- ras-el-hanout

Bereiding

Meng de couscous met wat olijfolie. Kook de groentebouillon, meng met de couscous en laat 10 min. rusten onder deksel. Maak de couscous los.

Bak de paprika's in de kamado tot ze mooi bruin zijn, halveer ze, verwijder de pitjes en snij ze in stukjes. Spoel de kikkererwten af. Snij de geroosterde amandelen in stukjes. Snij de Kalkoenfilet flinterdun. Snij de munt en de platte peterselie grof. Meng de Griekse yoghurt met de ras-el-hanout en kruid af met peper en zout. Meng de couscous met de paprika, de kikkererwten, de amandelen, de munt en de peterselie. Schik deze op een dienschaal en werk af met de Kalkoenfilet, de verse kruiden, de gekruide yoghurt en wat olijfolie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!