

Taboulé

Ingrediënten

- 200 gram couscous
- 5 tomaten
- 2 uitjes
- 4 sinaasappelen
- 1 citroen
- 60 gram rozijnen
- 10 mooie blaadjes munt
- zout en peper

Werkwijze

1. Laat de rozijnen 10 minuten wellen in 10 centiliter lauw water.
2. Maak de ui schoon en snijd deze heel fijn.
3. Pers de sinaasappelen en de citroen uit en giet deze in een grote schaal over de couscous. Voeg de rozijnen toe met het water.
4. Snijd de tomaten in hele kleine stukjes. Voeg dit aan de couscous toe, samen met de ui, zout en peper. Zet dit afgesloten 1 uur in de koelkast.
5. Voeg de fijngesneden munt toe en serveer koud.