

Zoetzure kipsalade met couscous

Ingrediënten

- 200 gram couscous
- 400 gram kipfilet in stukjes gesneden
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels citroensap
- 3 eetlepels geroosterde pijnboompitten
- 3 eetlepels geroosterde en gehakte walnoten
- 2 in kleine stukjes gesneden tomaten
- 6 takjes bladpeterselie
- zout en peper

Werkwijze

1. Kook de couscous volgens de gebruiksaanwijzingen gaar.
2. Bak de kip in 1 eetlepel hete olijfolie gedurende 10 minuten gaar.
3. Schep de kip door de couscous en voeg 3 eetlepels olijfolie, de citroensap, de nootjes, de tomaten en de zeer fijngehakte peterselie toe.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer eventueel met een sausje van yoghurt, crème fraîche en wat chilipoeder.
6. Lekker met geroosterd brood.