



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



COUSCOUSSALADE MET GROENE KRUIDEN

BEREIDING

- Meng eerst de Dry Glaze Groene Kruiden met de gewelde couscous.
- Voeg de olie toe.
- Meng de overige ingrediënten erdoorheen.
- Garneer af met enkele takjes munt.

SAMENSTELLING

- **25 G/KG DRY GLAZE GROENE KRUIDEN (AD01611-01)**
- **500 GRAM COUSCOUS, KLAARGEMAAKT VOLGENS DE VERPAKKING**
- **1 KOMKOMMER, SCHIJFJES**
- **4 LENTEUITJES, GESNEDEN**
- **15 KERSTOMAATJES, GEHALVEERD**
- **1 RODE PEPER (ZONDER ZAADJES), FIJNGESNEDEN**
- **50 GRAM AMANDELSCHILFERS, GEROOSTERD**
- **MUNT**

