NAAM GERECHT	Groentetaboelé

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

-1 kop couscousgries
-1 kop water
-2 eetlepels olijfolie
-1 eetlepel citroensap
-150gr. geitenkaas of feta, in blokjes
-50gr. krenten of rozijntjes
-2 trostomaten, gepeld
-1 eetlepel bladpeterselie, gehakt
-1 eetlepel korianderblaadjes, gehakt
-peper
-zout

FOTO:

BEREIDING: 30 minuten

-Laat de krenten een kwartiertje weken in een paar eetlepels lauw water (of groentebouillon).
-Breng het kopje water aan de kook. Schenk het over het couscousgries. Dek af en laat enkele minuten staan, tot al het water opgeslorpt is. Maak de korrels los met een vork.
-Snij de tomaten in blokjes. Schep ze met de overige ingrediënten door de couscous. Kruid naar smaak met peper en zout.
-Verdeel alles over kleine serveerschaaltjes of tajines. Serveer lauw of koud.