



3

Vegetarian

Couscous salade met halloumi en granaatappel



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de komkommer in halve plakjes en de halloumi in plakken. Verhit $\frac{1}{2}$ el olijfolie in een pan en bak de halloumi tot er een krokante korst ontstaat. Leg de spinazie op een bord en verdeel de couscous, halloumi, komkommer en granaatappel hier overheen. Besprenkel met de extra vierge olijfolie en breng op smaak met peper.

Ingrediënten

- ☐ 50 g volkoren couscous
- ☐ 80 g halloumi
- ☐ 100 g komkommer
- ☐ 30 g verse spinazie
- ☐ 30 g granaatappel
- ☐ $\frac{1}{2}$ el olijfolie
- ☐ $\frac{1}{2}$ el extra vierge olijfolie
- ☐ Peper

Voedingswaarden per persoon

Energie	579 kcal
Koolhydraten	46 g
Vet	30 g
Vezels	4 g
Eiwit	26 g