

# MIDDEN-OOSTEN SALADE



Kikkererwten, couscous en aubergine. Maak deze Midden-Oosten salade compleet met verse veldsla en een mooie spies van Couscous Bites. Garneer met rode uiringen, granaatappelpitten en versgebakken pita.

## INGREDIËNTEN:

- 3 Couscous Bites
- 1 grote pita
- 10g veldsla
- 30g kikkererwten
- 20g tomaat
- 20g komkommer
- 20g rode uiringen
- 100g couscoussalade
- 40g gegrilde aubergine
- 15g granaatappelpitten
- ½ citroen

## BEREIDINGSWIJZE:

1. Frituur de Couscous Bites 3-4 minuten op 175 graden.
2. Bak de pita af en snij in tweeën.
3. Snij de komkommer en de tomaat in blokjes en meng met de veldsla, rode uiringen en de couscoussalade.
4. Doe de couscoussalade in een bowl en garneer met de aubergine, granaatappelpitten en kikkererwten.
5. Rijg de Couscous Bites aan een spies en serveer deze op de bowl met de halve citroen.

*Vegan*



*Laat je inspireren!*

