

Couscoussalade met falafel

2 PERSONEN

Ingrediënten

- 120 g parelcouscous
- 6 falafelballetjes
- 1/2 komkommer, in blokjes
- 150 g cherrytomaat, gehalveerd
- 75 g babyspinazie
- 1 handje verse munt en peterselie
- 1/2 citroen
- 1 el olijfolie
- Peper naar smaak



Bereidingswijze

1. Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen en laat kort afkoelen.
2. Bak de falafel goudbruin volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Meng de couscous met komkommer, tomaat, spinazie en verse kruiden.
4. Breng op smaak met citroensap, olijfolie en peper.
5. Verdeel over twee kommen en leg de falafel erop.