

# PARELCOUSCOUS MET GEGRILDE GROENTEN

## Ingrediënten (voor 4 personen).

- ✓ 300 g parelcouscous
- ✓ 250 g kerstomaten
- ✓ 1 blokje groentebouillon
- ✓ 1 courgette
- ✓ 1 bol light mozzarella
- ✓ 8 sneetjes gandaham
- ✓ 2 eetlepels rode pesto
- ✓ gedroogde oregano
- ✓ zonnebloemolie
- ✓ peper
- ✓ zout



## Bereidingswijze

1. Breng een grote pot water aan de kook en verkruiemel er het bouillonblokje boven.
2. Kook de parelcouscous zoals aangegeven op de verpakking en giet af.
3. Snij ondertussen de rode ui in halve ringen, halveer de kerstomaten en snij de courgette in blokjes of schijfjes
4. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een grillpan. Grill de rode ui, kerstomaten en courgette. Kruid met gedroogde oregano, peper en zout toe en roerbak 4 - 5 minuten.
5. Meng 2 eetlepels rode pesto door de parelcouscous. Dit ingrediënt is niet bedoeld als saus, maar is enkel een toevoeging voor de smaak.
6. Voeg de gegrilde courgette, kerstomaten en rode ui toe aan de parelcouscous en schep goed om.
7. Garneer het gerecht met de light mozzarella en gandaham.