

Couscoussalade

200 gram couscous
handje vol rozijnen
4 bosuitjes
1 courgette
1 aubergine
1 bakje cherrytomaatjes
1 bosje basilicum
150 gram geitenkaas
1 citroen
olijfolie
zout en peper

Wel de couscous samen met de rozijnen in heet water (zie verpakking van de couscous) en laat dit afkoelen.

Snij de courgette en aubergine in kleine blokjes. Verdeel deze op een bakplaat en besprenkel met wat olijfolie en zout en peper. Bak dit in ongeveer 7 minuten gaar onder een hete grill in de oven. Laat dit ook afkoelen.

Snij de cherrytomaatjes in 4en en hak de basilicum grof.

Brokkel de geitenkaas in kleine stukjes en meng alle ingredienten tot nu toe met elkaar.

Pers hier het sap van 1 citroen over uit, voeg een scheutje olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout.