



Couscous met asperges,
frisse salade en
aspergesaus

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Saus voor Asperges
- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 300 g Witte asperges
- 210 g Hamblokjes
- 200 g Couscous
- 1 Rode ui
- 1 Een beetje Verse Munt
- 250 g Tomaten
- 250 g Radijsjes
- 0.5 Komkommer

Instructie

1. Bereid de witte asperges volgens de algemene bereidingswijze. Zorg dat je voor het koken 2 cm van de uiteindes afsnijdt. Schil ook de asperges goed rondom met een dunschiller, als ze nog niet geschild zijn.
2. Breng 400 ml water aan de kook en los hierin een bouillonblokje op uit de verpakking MAGGI Groentebouillon Minder zout, meer kruiden. Giet vervolgens de kokende bouillon over de couscous. Dek de couscous daarna af met een deksel of gebruik huishoudfolie.
3. Pak ondertussen een snijplank en snijd de rode ui in dunne halve ringen. Snijd ook de gekookte witte asperges in stukjes. Pluk verder alvast grof de munt en bak in een koekenpan de hamblokjes licht aan.
4. Pluk voor de salade de trostomaatjes van de streng en haal de radijs van de bos. Was vervolgens de trostomaatjes, de radijs en de halve komkommer. Snijd de komkommer in partjes of plakjes en doe alles in een aparte schaal.
5. De couscous is bijna klaar. Je kan nu de verse munt en de hamblokjes door de couscous mengen. Schep vervolgens voorzichtig de gesneden witte asperges erdoor. Doe de couscous daarna in een mooie grote schaal.
6. Bereid in een paar minuten alleen nog de kant-en-klare MAGGI Saus voor Asperges volgens de makkelijke aanwijzingen op de verpakking. De aspergesaus hoeft alleen opgewarmd te worden. Garneer de couscous met de rode ui en nog wat extra muntblaadjes. Schenk de warme aspergesaus lekker royaal over de couscous. Serveer het hoofdgerecht samen met de frisse salade en geniet gezellig samen van deze heerlijke exotische maaltijd. Zelfgemaakt en onvergetelijk lekker; wat wil je nog meer? Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

20 Min

koolhydraten	39.54 g
Energie	325.21 kcal
vetten	10.83 g
Eiwit	19.39 g

3 Porties