**Couscoussalade met verse vijgen en tonijn**

couscousgraan  
rode uien  
knoflook  
perziken  
avocado  
citroen  
kersttomaatjes  
blik tonijn in eigen nat

gorgonzola  
bio- sinaasappel  
verse vijgen  
bieslook  
peterselie  
olijfolie  
witte balsamico  
boter  
pijnboompitjes  
peper en zout

**Voorbereidingen.** Kook het couscousgraan gaar volgens de instructies op de verpakking. Snipper een rode ui in grove brunoise. Snijd een paar knoflookteentjes op dunne schijfjes.

Haal de pitten uit een paar perziken en snijd het vruchtvlees in schijven. Doe net hetzelfde met een avocado, maar besprenkel die onmiddellijk met citroensap om het verkleuren te stoppen.

Halveer een handvol kerstomaatjes. Neem een blik tonijn in eigen nat en laat de tonijn uitlekken. Snijd een stuk gorgonzola op dobbelsteentjes. Haal de zeste van een bio-sinaasappel. Pers een sinaasappel uit en bewaar het sap.

Snijd de verse vijgen op schijfjes. Pluk een paar bieslookbloemetjes. Snipper een paar sprieten bieslook. Hak een handvol peterselie fijn.

**Bereiding**. Maak een vinaigrette van gelijke delen appelsiensap, olijfolie en witte balsamico. Klop dit op tot een homogene substantie. Bak in afzonderlijke pannen de schijven perzik en avocado in een mengsel van olijfolie en boter. Rooster de pijnboompitjes in een droge pan tot ze beginnen te kleuren.

**Afwerking**. Meng de koude couscous met de vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout. Schep er nu de volgende ingrediënten bij en meng goed: verbrokkelde tonijn, gorgonzola, kerstomaatjes, pijnboompitjes, bieslook en peterselie.

Meng daarna 2/3 van de gebakken avocado, perziken en vijgen door de salade en bewaar de rest.

Werk af, in de presentatieschotel of op het bord, met de rest van de perziken, avocado en vijgen, wat gesnipperd bieslook, peterselie, zeste van sinaasappel en bieslookbloemetjes.