**Taboule**

couscousgraan

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

boter

kleine tomaten

komkommer

rode en gele paprika

munt

lente-ui

koriander

biocitroenzeste

olijfolie

ras-el-hanout

komijnpoeder

pijnboompitjes

rozijntjes

Triple sec

peterselie

peper & zout

Giet wat kokende [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) op de couscous in een glazen kom en laat een paar minuten wellen. Wrik de couscous los met een vork en meng met een paar lepels boter. Zet de kom 5 minuten in de microgolfoven op 750W. Doorroer de bereiding met een vork tot fijne korrels. Laat afkoelen in de frigo.

Schil en snijd de komkommer in de lengte in vier stukken. Verwijder de zaadjes en snijd in kleine blokjes. Snijd de rode paprika eveneens in brunoise. Snijd de lente-uitjes (wit en groen) op ringetjes. Rooster de pijnboompitjes.

Zet de rozijntjes een uurtje te week in Triple sec en giet ze daarna af. Pluk de peterselie en hak de verse koriander fijn.

Meng nu al deze ingrediënten met de koude couscous en breng op smaak met ras-el-hanout, komijnpoeder, peper, zout en citroensap. Overgiet met een scheutje olijfolie en meng tot slot met wat citroenzeste.

Dien koud op. Ideaal bijgerecht bij een barbecue.