

Zomersalade met couscous en burratina



Velthuizen
EUKINGE TAPKARTER

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

300 gram aardbeien
1 komkommer
2 avocado's
3x burratina
2 el olijfolie
1 el honing
Verse basilicum
Pijnboompitten
Balsamici crème

Stap 2 | Couscous bereiden

Begin met het bereiden van de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Roer de korrels daarna los met een vork en laat volledig **afkoelen**.

Stap 3 | Zomersalade snijden

Snijd de komkommer, aardbeien en avocado in **kleine blokjes**. Hak de verse basilicum fijn. Hoe fijner je de ingrediënten snijdt, hoe beter alle smaken straks samenkomen. Doe de komkommer, aardbeien, avocado en basilicum in een grote schaal. **Meng de olijfolie met honing**, schenk deze dressing over de salade en meng alles voorzichtig door elkaar.

Stap 4 | Couscous en garneren

Snijd de komkommer, aardbeien en avocado in **kleine blokjes**. Hak de verse basilicum fijn. Hoe fijner je de ingrediënten snijdt, hoe beter alle smaken straks samenkomen. Doe de komkommer, aardbeien, avocado en basilicum in een grote schaal. **Meng de olijfolie met honing**, schenk deze dressing over de salade en meng alles voorzichtig door elkaar.

Geniet van de zomer!

