Volwaardige groentecouscous



Ingredienten voor 4 Personen

500 g	Broccoli
500 g	Zoete aardappel
1	Paprika
125 g	Geitenkaas
1 zakjes	Linzen
250 g	Parelcouscous
	Peper
	Zout
	Paprikapoeder
	Olie
een handvol	Walnoten

Bereiding

1. Verhit de oven voor op 220 °C of de Airfryer op 190 °C.
2. Schil de zoete aardappelen en snijd deze in blokjes van 1 tot 2 cm. Doe hetzelfde met de paprika.
3. Doe de zoete aardappelen en paprika in een kom en voeg olie, paprikapoeder, peper en zout toe.
4. Roer alles goed door elkaar en bak het vervolgens 20 minuten in de oven of 12 minuten in de Airfryer tot de zoete aardappelen gaar zijn.
5. Kook ondertussen de couscous volgens de instructie op de verpakking en snijd de broccoli in roosjes.
6. Kook de broccoli vervolgens in 4 tot 5 minuten beetgaar of bak deze 20 minuten in de oven of 12 minuten in de Airfryer.
7. Meng de gekookte couscous met de geroosterde zoete aardappelen en paprika.
8. Voeg vervolgens de linzen toe en werk af met de broccoliroosjes.