

Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Zuiderse bloemkoolcouscous met Brugge Apero Rode Kruiden

Zuiderse bloemkoolcouscous met Brugge Apero Rode Kruiden

Ingredienten:

- 1 bloemkool, schoongemaakt en in roosjes verdeeld
- 50 g zongedroogde tomaten
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl scherpe mosterd
- 1 el water
- 50 g pijnboompitten
- 200 g kerstomaten
- ½ bos basilicum
- 150 g Brugge Apero Rode Kruiden (kubussen)
- handvol rucola
- 6 sneden prosciutto

Bereiding:

1. Maak de bloemkool schoon en verdeel in roosjes. Mix in de blender tot couscous en schep in een mengkom.
2. Mix zongedroogde tomaten, olijfolie, balsamicoazijn, mosterd en water samen tot een dikke dressing. Meng door de couscous.
3. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan.
4. Halveer de kerstomaten en hak de basilicum fijn.
5. Meng pijnboompitten, Brugge Apero Rode Kruiden, kerstomaten en basilicum door de couscous en verdeel over 4 borden.
6. Garneer met de rucola en prosciutto.

Klaar is kaas!

4 personen

40 min

Hoofdgerecht

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/zuiderse-bloemkoolcouscous-met-brugge-apero-rode-kruiden>