

Tabouli csicseriborsóval



- előkészület: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 bögre kuskusz
- 1 marék főtt csicseriborsó
- 1/2 db piros piritaminpaprika
- 1/2 db lilahagyma
- 1 db közepes paradicsom
- 1 cs petrezselyemzöld
- 1 db citrom
- só
- római kömény
- olívaolaj

elkészítés

1. A kuskuszt egy nagy tálban 1,5-szeres mennyiségű vízzel leforrázzuk, majd egy tányérral lefedve kb. **20 percig állni hagyjuk**, majd egy villával óvatosan fellazítjuk. Még langyos állapotban kell ízesíteni, mert akkor jobban magába veszi a fűszerek zamatát.
2. A petrezselyemzöldet apróra vágjuk. A vöröshagymából 2 mm-es félköröket szelünk, majd sugárirányban apró kockára vágjuk. A paprikából 2 x 2 mm-es kockákat vágunk. A paradicsomnak eltávolítjuk a leves közepét, majd azt is apróra vágjuk.
3. A kuskuszt megsózzuk és egy csipet római köménnyel fűszerezzük. Belekeverjük a zöldségeket és a csicseriborsót, majd a citromok levével, illetve ízlés szerinti olívaolajjal keverjük össze.
4. Így frissen, vagy jól behűtve tálalhatjuk. Salátával önálló ételként, vagy zamatos köretként.