

סלט קוסקוס טרי

מרכיבים

3 כוסות קוסקוס מבושל [בערך שני שלישי מחבילה סטנדרטית של **350** גרם]

2 וחצי כוסות עגבניות שרי [רצוי עגבניות שרי תמר]

מלפפון בינוני אחד

1 כוס גרגרי חומוס מבושלים [אפשר מקופסת שימורים, אבל מסוננים ושטופים]

מיץ מחצי לימו

מיץ מחצי ליים

שמן זית לפי הטעם

מלח ים

פלפל שחור טחון

הצעות נוספות: עלי בזליקום/נענע קצוצים, גבינה מלוחה, בצל טרי קצוץ, צנוברים ובעצם כל מה שאתם אוהבים לשים בסלט

הכנה

מבשלים את הקוסקוס על פי הוראות היצרן. אנחנו השתמשנו בשמן זית בהכנה ולא בשמן רגיל - זה משדרג את הטעם. כדאי להכין את כל החבילה ובשאריות הקוסקוס המוכן להשתמש בסלט למחרת.

חוצים את העגבניות וחותכים את המלפפון לקוביות.

שוטפים את גרגרי החומוס. מערבבים הכל יחד עם הקוסקוס. מתבלים במיץ הלימון, הליים ושמן הזית. מוסיפים מלח ופלפל שחור טחון לפי הטעם ותוספות אחרות כפי העולה על דעתכם. מגישים ואוכלים מיד.

אם רוצים לאכול את הסלט יום למחרת, כדאי לרענן אותו עם עוד לימון וירקות טריים.