

Voor 4 personen

Klaar in: 20 minuten - 15 minuten weken

**100 g couscous**

**25 g blauwe rozijnen**

**1 tomaat, 1 gele paprika**

**3 grote rijpe abrikozen, 6 lente-uien**

**2 el fijngehakte koriander**

**2 el fijngehakte munt**

**2 el olijfolie**

**200 g halloumikaas**

**40 g geroosterde amandelschilfers**

**Dressing:**

**4 el olijfolie, 2 el citroensap**

**1 el oranjebloesemwater**

**½ tl gemalen koriander**

**peper en zout**

# TABOULÉ

*met abrikozen*

Doe de couscous en rozijnen in een grote kom, kruid royaal met zout en giet er kokend water op tot de couscous onderstaat. Laat 15 minuten trekken.

Ontvel en ontpit de tomaat. Rooster en ontvel de paprika. Snij het vruchtvlees van beide en dat van de abrikozen in kleine blokjes. Hak de lente-uien fijn.

Roer de couscous los met een vork en meng er de groenten, abrikozen, lente-uien en kruiden onder.

Voor de dressing: meng de olijfolie, het citroensap en oranjebloesemwater met de koriander. Kruid met peper en zout. Roer de dressing onder de taboulé en verdeel over borden.

Verhit de olijfolie in een grote pan en snij de halloumi in plakjes. Bak de kaas aan beide kanten goudbruin. Schik de halloumi op de taboulé en werk af met de amandelschilfers. Serveer meteen.

