

# Herfstsalade met parelcouscous, pompoen en bloemkool



## Ingrediënten

(3 personen)

- 450 gram bloemkoolroosjes (vers of uit de vriezer)
- 400 gram pompoenblokjes (vers of uit de vriezer)
- 200 gram parelcouscous (ik kies altijd voor die van spelt)
- 1/2 rode peper, zonder pitjes en fijngesneden
- citroenrasp en sap van een halve citroen
- 2 stengels lente-ui, in dunne ringetjes
- 2 handjes verse peterselie, klein geknipt/ gehakt
- olijfolie
- peper, zout, kerriepoeder, gemalen komijn
- 3 (biologische) biefstukken

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden (hete lucht) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de bloemkoolroosjes en pompoenblokjes over de bakplaat, besprenkel met olijfolie en strooi er naar smaak kerriepoeder en gemalen komijn over. Meng de marinade goed met de groenten en rooster het geheel 30 tot 45 minuten gaar totdat het bruin kleurt.

Kook ondertussen de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg in een kom olijfolie, de fijngesneden rode peper, de citroenrasp en -sap en de kerriepoeder en gemalen komijnpoeder naar smaak samen en maak er zo een dressing van. Meng uiteindelijk de groenten uit de oven met de parelcouscous, dressing, ringetjes lente-ui en peterselie.

Grill de biefstukken kort in een grillpan met olie, peper en zout en laat ze nog even onder aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees tenslotte in plakjes en leg deze op de salade.