**Tabule po marokańsku na 5 porcji**

* 300 g kaszy Kuskus-do kaszy dodać 2 łyżki stołowe oliwy i gorącą wodą zalać całość tak, aby poziom wody o 1 cm. Przewyższał poziom kaszy.
* 1,5 szt. kolorowej oczyszczonej papryki
* 1 czerwona cebula
* 2 szt. ogórka sałatkowego
* 1 ząbek czosnku

Wszystkie składniki warzywne pokroić w kostkę.

Rukola, kolendra dla koloru i smaku. Zamiast rukoli możemy dodać świeżą miętę.

Curry, kurkuma, słodka papryka, chili, sól, mbir, sok z limonki sos sojowy do smaku.

Całość dobrze wymieszać i podawać na zimno, jako sałatkę lub na ciepło jako dodatek do mięs lub ryb.