



Parelcouscous met spinazie en spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram parelcouscous
1 eetlepel olijfolie
150 gram spekreepjes (gerookt)
1 bosje lente-uitjes (fijngesneden)
100 ml droge witte wijn
2 deciliter room
peper
250 gram babyspinazie
kerstomaatjes (gehalveerd)

Bereidingswijze

- 1.** Bereid de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan en bak hierin de spekreepjes tot ze mooi goudbruin en krokant zijn.
- 3.** Voeg de lente-uitjes toe en bak mee.
- 4.** Voeg de wijn toe en laat gedurende 1 minuut doorkoken.
- 5.** Voeg de room toe en breng de saus aan de kook. Draai het vuur lager. Kruid met peper.
- 6.** Roer de spinazie door de saus. Schep de spinazie om en laat slinken.
- 7.** Meng de couscous onder het spinaziemengsel.
- 8.** Werk af met de kerstomaatjes.