



Couscoussalade met rode biet en geitenkaas

met ras el-hanout en knapperige pecannoten



ca. 25min



2 personen

Voordat onze chef Naomi bij Marley Spoon in de keuken kwam, kook ze zich een slag in de rondte in de keuken van een restaurant. Daar leerde ze dat je niet veel nodig hebt om een goede, en vooral voedzame maaltijdsalade te maken: wat couscous, heel veel verse kruiden en heerlijke rode bieten. Zij gaf er een eigen draai aan door de salade te toppen met in de oven gebakken geitenkaas met noten en ras el hanout.

Wat je van ons krijgt

- 200g couscous ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje voorgedroogde rode bieten
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1x geitenkaas ⁷
- 1 zakje ras el hanout
- 1 groene paprika
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 citroen
- 25g gedroogde dadels

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en sla-bladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 31.6g, koolhydraten 124.0g, eiwit 29.1g



1. Couscous garen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kook 400ml water in een waterkoker. Giet de **bieten** af maar vang het **sap** op. Meng de **couscous** met de **helft van het bouillonpoeder**, het **bietensap** en het gekookte water en laat afgedekt 8-10min wellen.



4. Bieten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Snijd de **rode bieten** in partjes en bak ze 4-5min. Breng op smaak met zout en peper.



2. Geitenkaas roosteren

Hak de **pecannoten** grof. Snijd de **geitenkaas** in 6-8 plakken en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1-2tl honing en bestrooi met een **snuf ras el hanout** en de **pecannoten**. Bak 6-8min in de oven tot de **kaas** warm is en de **noten** goudbruin zijn.



5. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een dressing van de **rest van de ras el hanout**, 1el olijfolie, **2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en 1tl honing. Breng op smaak met een snuf zout en peper.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd de **helft van de komkommer** (of meer naar smaak) in kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Doe alles in een grote kom. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** ook fijn.



6. Salade afmaken

Roer de **couscous** los met een vork en schep de **bieten**, de **dadels**, ca. **2/3 van de verse kruiden**, de **dressing** en de **groenten** erdoor. Proef of je nog zout en peper wilt toevoegen en serveer de **couscoussalade** met de **geitenkaas**. Bestrooi met de **rest van de kruiden**.