



Lauwwarme rodebiet-couscoussalade

met geitenkaas en crunchy 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 voedzame maaltijdsalade te maken: wat couscous, flink wat verse kruiden en lekkere 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

- 150g couscous ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1 rol geitenkaas ⁷
- 5g ras el hanout
- 1 rode paprika
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje rozijnen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- honing

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 736kcal, vet 32.6g, koolhydraten 76.8g, eiwit 25.9g



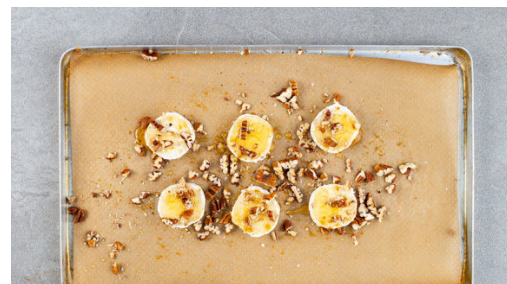
1. Couscous garen

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 250ml water in een waterkoker aan de kook. Doe de **couscous** met de **helft van het bouillonpoeder**, het **bietensap** en gekookte water in een hittebestendige kom. Roer door en dek af met een deksel of bord. Laat 7-10min wellen totdat het water is opgenomen. Roer de **couscous** met een vork luchtig.



4. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **rest van de ras el hanout** met 1el olijfolie, **2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1tl honing, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper.



2. Geitenkaas roosteren

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



5. Bieten bakken

Verhit 1/2el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **bieten** in partjes en bak ze 4-5min tot ze bruiner kleuren. Breng op smaak met zout en peper.



3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes en de **bosui** in ringetjes. Doe de **paprika**, **komkommer** en **bosui** in een grote kom en schep om. Hak de **muntblaadjes** en **peterselie** in zijn geheel fijn en bewaar tot stap 6.



6. Salade maken

Voeg de **couscous** met de **bieten**, **rozijnen**, **2/3e van de verse kruiden** en de **dressing** aan de kom met **groenten** toe. Schep om en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en leg de **geitenkaas** erbovenop. Bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.