



## Lauwwarme rodebiet-couscoussalade

met geitenkaas en pecannoten



ca. 25min



2 personen

Voordat 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

- 200g couscous <sup>1</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 zakje pecannoten <sup>15</sup>
- 1x geitenkaas <sup>7</sup>
- 1 zakje ras el hanout
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie
- 1 citroen
- 1 zakje rozijnen <sup>12</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- honing
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- 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 874kcal, vet 31.6g, koolhydraten 121.9g, eiwit 29.1g



### 1. Couscous garen

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 300ml water in een waterkoker aan de kook. Doe de **couscous** met de **helft van het bouillonpoeder**, het **bietensap** en het gekookte water in een hittebestendige kom. Roer door, dek af en laat 8-10min wellen, tot het water is opgenomen. Roer de **couscous** met een vork luchtig.



### 4. Bieten bakken

Verhit 1-2tl olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **helft van de bieten** (of meer bij grote trek) in partjes en warm ze in 4-5min op. Breng op smaak met zout en peper.



### 2. Geitenkaas bakken

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



### 3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **helft van de komkommer** (of meer bij grote trek) 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 met steeltjes** fijn en bewaar tot stap 6.



### 6. Salade afmaken

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. Serveer de **salade** met de **geitenkaas** en bestrooi met de **rest van de verse kruiden**.