



Parelcouscous met spinazie en Parmezaanse kaas

PORTIES: 2

VOORBEREIDING: 10 MIN

KOOKTIJD: 15 MIN

Ingrediënten

200G PARELCOUSCOUS
2 TEENTJES KNOFLOOK
2 LENTE-UITJES
1 BOUILLONBLOKJE
100ML HAVERROOM
100G VERSE SPINAZIE
50G PARMEZAANSE KAAS
50G SPEKJES



Bereidingswijze

Snijd de knoflook en lente-ui. Kook de parelcouscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de spekjes in een pan. Voeg de knoflook en lente-ui toe en bak mee. Verkruiemel het bouillonblokje erbij. Voeg de haverroom en spinazie toe en laat het geheel even sudderen. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng eventueel op smaak met peper. Meng de parelcouscous door de saus en serveer.