



Couscous met spinazie en spekjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

300 gram couscous
200 gram gerookte spekreepjes
100 ml witte wijn (droog)
200 ml room
peper
250 gram babyspinazie
100 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat met het deksel op de pan staan.
- 2.** Bak de spekreepjes in een pan zonder vetstof gedurende 8 minuten of tot ze knapperig en krokant zijn.
- 3.** Voeg de witte wijn toe en roer door. Laat zachtjes sudderen.
- 4.** Doe de room erbij, laat zachtjes koken en draai het vuur lager. Kruid met peper.
- 5.** Laat de spinazie in de saus onder voortdurend roeren slinken.
- 6.** Voeg de couscous toe en bak nog even mee.
- 7.** Strooi de kaas erover.
- 8.** Serveer onmiddellijk.