

Parelcouscous met Romesco-saus

met Romesco-saus en feta

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

35 minuten

Benodigdheden

Ovens
Stoomovens
Kookplaten

Ingrediënten

Romesco saus

- 2 st. pomodori tomaten
- 1 teen knoflook
- 1/4 st. Spaanse peper
- 3 el. geschaafde amandelen
- 1/2 st. geroosterde paprika
- 1 el. rode wijn azijn
- 4 el. olijfolie

Salade

- 300 gr. seizoensgroenten (paprika, courgette, aubergine)
- 2 takjes tijm
- 1 kopje parel couscous
- 2 kopjes water
- 4 plakjes Serranoham
- 100 gr. Feta
- 1 pluk rucola
- olijfolie, naar smaak
- peper en zout, naar smaak

Bereidingswijze

Romesco-saus

1. Verwijder met een mesje de steelaanzet van de tomaten en dompel ze ca. 30-45 seconden onder in kokend water.
2. Haal de tomaten uit het kokend water en laat ze schrikken in een kom met koud water. Verwijder/pel de schillen van de tomaten, snijd ze in kwarten en verwijder de zaadlijsten.
3. Doe de gepelde tomaten, knoflook, Spaanse peper, geroosterde paprika, amandelen, azijn, en olijfolie met zout en peper in een blender en maal tot fijn. Zet tot gebruik apart.

Salade

1. Verwarm de oven voor op 200 graden 4D hetelucht.
2. Snijd de groenten in hapklare stukken en leg de groenten op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de groenten met olijfolie, tijm, peper en zout en schuif de plaat groenten in de oven.
3. Leg de plakjes Serranoham naast elkaar op een andere bakplaat bekleed met bakpapier.
4. Bak de plakjes ham in de oven in ca. 10 minuten bruin en krokant en zet tot gebruik apart.
5. Doe de parelcouscous samen met het water en een snuf zout in een ovenschaal en zet de schaal in een stoomoven op 100 graden stoom gedurende 10 minuten.
6. Haal de parelcouscous uit de oven, voeg een scheut olijfolie toe en roer door. Laat de parelcouscous afkoelen.
7. Meng de groenten door de parelcouscous en serveer de salade mooi op een bord of schaal. Garneer met de Romesco-saus, verkruimelde feta, een pluk rucola en de Serranoham.