Rijstsalade met geroosterde schorseneren en Spek

Ingrediënten:

- 20 sneetjes HERTA ontbijtspek gerookt
- 2 kg schorseneren
- 250gr bruine rijst, spelt & quinoa mix
- 2 knoflookteentjes
- 200gr feta kaas
- 150gr gedroogde veenbessen
- 100gr pecannoten, geroosterd
- 100gr spinazie
- Dijon mosterd, rode wijnazijn, honing, olijfolie, peterselie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Spoel de schorseneren goed onder water en schil ze.
- Kook de bruine rijst in gezouten water gedurende 8 à 10 minuten al dente.
- Neem een ovenschaal en plaats de schorseneren erin. Hak de helft van de peterselie en de knoflook fijn en strooi over de schorseneren, besprenkel met olijfolie, peper en zout. Wrijf de schorseneren hiermee goed in.
- Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten tot ze beetgaar zijn. Haal uit de oven en laat even afkoelen. Neem het HERTA ontbijtspek gerookt en draai rond elke schorseneer een sneetje spek, leg terug in de ovenschaal en plaats in de oven gedurende 8 à 10 minuten tot ze krokant zijn.
- Maak ondertussen de dressing: Hak de andere helft van de knoflook en peterselie fijn, meng samen met de mosterd, rode wijnazijn, honing, olijfolie en een scheutje water. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Plaats de rijst in een serveerschaal, verkruimel er de feta over en voeg de gedroogde veenbessen, pecannoten en spinazie toe. Schik de geroosterde schorseneren met spek bovenop de rijst en giet er de dressing erover.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Salade**

Personen: **4**