Groene couscous salade met Ham

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham aan 't Spit
- 200g couscous
- 150g spinazie
- 1 prei
- 200g kerstomaatjes
- 1 rode ajuin & 1 knoflookteentje
- 100g pecannoten
- 200g feta kaas
- Boter, Olijfolie, peterselie, koriander, munt, Ras el Hanout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Hak de spinazie grof. Doe de helft in een mixer samen met 200 ml water en de helft van de ras el Hanout kruiden. Pureer tot een gladde saus. Kruid met peper en zout.
- Hak de prei en knoflook fijn. Verhit een pan met weinig boter en roerbak de prei en knoflook tot ze glazig en lichtbruin zijn van kleur.
- Voeg de spinaziesaus bij de prei en breng even aan de kook, haal van het vuur en voeg de couscous toe, roer goed door elkaar en dek af. Laat 10 minuten staan en roer los met een vork.
- Plaats de pecannoten in een ovenschaal, besprenkel met wat olijfolie, de rest van de Ras el Hanout kruiden, peper en zout. Plaats in de oven voor 10 à 15 minuten tot ze krokant gebakken zijn. Laat even afkoelen. Hak fijn.
- Snij ondertussen de HERTA SUPERIEUR Ham in reepjes, de kruiden fijn, de kerstomaatjes in twee en de rode ajuin in dunne ringen. Voeg de rest van de spinazie blaadjes, verse kruiden, kerstomaatjes, rode ajuin, fetakaas en **HERTA Supérieur aan 't Spit** bij de couscous en kruid naar smaak.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**