

Bloemkoolcouscous met ham

Ingrediënten:

- 8 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 1 bloemkool
- 2 stengels bleekselder
- 1 komkommer
- 2 rode u
- 1 granaatappel
- 1 blik kikkererwten (400 g)
- 4 el. Geroosterde hazelnoten
- Olijfolie, witte wijn azijn, Ras el-Hanout, bladpeterselie

Bereiding:

- Snijd de bloemkool en hak ze grof. Doe de bloemkoolstukken in de keukenrobot en hak fijn tot je kleine korreltjes krijgt (zoals bij couscous). Mix niet te lang want anders krijg je pap.
- Snij de komkommer in lange repen en de selder en rode ui in stukjes. Hak het groen van de selder met enkele takjes bladpeterselie fijn. Haal de pitjes uit de granaatappel en vang het sap op.
- Meng het sap met de aangegeven hoeveelheid olijfolie en witte wijn azijn. Breng op smaak met peper en zout.
- Roerbak de bloemkoolcouscous, stukjes selder en rode ui in een hete pan met olijfolie gedurende 3 à 5 minuten. Zorg dat de bloemkool niet aanbrandt. Breng op smaak met peper en zout. Schep de couscous in een grote slakom. Bak in dezelfde pan de kikkererwten met olijfolie en Ras el Hanout kruiden krokant. (of laat roosteren in de oven)
- Meng de bloemkoolcouscous met de gebakken kikkererwten, overige groenten, gehakte kruiden, granaatappel pitjes, de gehakte hazelnoten. Voeg enkele eetlepels van de dressing toe en breng extra op smaak met Ras el Hanout kruiden, peper en zout.

- Serveer de Bloemkoolcouscous met rolletjes HERTA SUPERIEUR Ham en extra bladpeterselie.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**