Parelcouscous met spekjes

Wat heb je nodig

150 gram parelcouscous
500 ml water
125 gram spekreepjes
400 gram verse spinazie (gewassen)
150 gram doperwten (diepvries)
45 gram pestospread

Zet de hapjespan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de hapjespan.
Bak ze 10 minuten, regelmatig omscheppen.
Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Doe het water in een pan en zet hem op de kookplaat.
Breng het water aan de kook op de hoogste stand.
Doe de parelcouscous in de pan, als het water kookt.
Breng het al roerend weer aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 10 minuten zachtjes koken.
Giet de couscous af in een zeef en laat het even uitlekken.
Doe de couscous terug in de pan en doe het deksel er weer op.

Veeg de hapjespan een beetje schoon met keukenpapier.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de helft van de spinazie in de hapjespan.
Bak de spinazie al omscheppend, tot ze slinkt.

Doe de rest van de spinazie erbij.
Bak dit ook al omscheppend tot het geslonken is.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.

Doe de parelcouscous bij de spinazie.
Doe de doperwten er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Bak het al omscheppend 1 minuut.

Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de spekjes en de pestospread erbij.
Roer alles door elkaar en bak nog 2 minuten.
Zet de kookplaat uit en dien gelijk op.