



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 30 min.

## Ingredienser

2 gulerødder  
300 g. blomkål  
8 g. Panamad  
800 ml. vand  
4 g. grøntsagsbouillon  
170 g. perlecouscous  
200 g. chorizo  
1 rødløg  
15 ml. balsamico  
1 tsk. sukker  
1 god håndfuld persille  
60 g. spinat  
100 g. salatost

## Beskrivelse

Forvarm ovnen til 220 grader.

Skær gulerod, uskrællet, i 1 cm tern. Skær blomkålen i små buketter. Fordel begge dele på en bageplade med bagepapir. Dryp med olivenolie, og drys med panamad, lidt salt og peber. Vend det hele sammen.

Bag det i ovnen i 15-20 minutter.

Bring vandet sammen med grøntsagsbouillon i kog i en gryde. Tilsæt perlecouscous og sænk varmen til middel. Lad det hele simre i 12-15 minutter.

Skær chorizo i 1 cm tern. Skær rødløg i tynde, halve skiver. Varm en stegepande op til middelhøj varme med en smule olivenolie. Steg rødløg og chorizo i 4-5 minutter. Tilsæt balsamico, vand og sukker. Simre i 3-5 minutter indtil mørk og let tyknet.

Hak persillen og spinaten groft.

Bland perlecouscous, spinat, rødløg, chorizo, gulerod, blomkål, halvdelen af persille og salatosten i en skål. Smag til med salt og peber. Top med en smule smuldrede fetaost og resten af persille.

Server i dybe tallerkner og top med resterende persille og lidt salatost.