



ZA'ATAR ZEEBAARS MET PARELCOUSCOUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Marokko

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **4 zeebaarsfilets**
- **4 el za'atar**
- **zout**
- **olijfolie**
- **600 gram wilde spinazie**
- **300 gr parelcouscous**
- **½ ingelegde citroen**
- **16 zwarte olijven**
- **5 el granaatappelpitjes**
- **1 flinke bos bieslook**

Bereiding:

- Kook de parelcouscous volgens de instructies op de verpakking. Giet af en vermeng in een schaal met 3 eetlepels olijfolie.
- Gebruik de schil van een halve ingelegde citroen en snij deze in kleine stukjes. Snij de olijven ook in kleine stukjes en meng dit alles samen met de pijnboompitten door de warme parelcouscous.
- Wok de spinazie in 3 el olijfolie tot het begint te slinken. Snij het iets fijner.
- Verhit in een ruime koekenpan 4 eetlepels olijfolie.
- Bestrooi de zeebaars aan beide zijden met za'atar en zeezout. En bak de zeebaars op de huidzijde tot de huidzijde krokant is en de bovenzijde transparant wit begint te worden. Draai om en bak op zeer laag vuur nog 1 minuut.
- Schik de parelcouscous op 4 mooie borden. Schep de spinazie naast de parelcouscous en leg de filets met de huiszijde naar boven op de spinazie.

طعام لذيذ

30-07-2023