

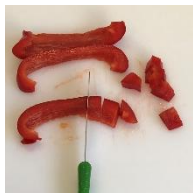
Couscous met worst

Wat heb je nodig

150 gram couscous	1 prei
2 saucijsjes	1 bouillontablet
1 courgette	2 theelepels ras el hanout
1 ui	1 snufje zwarte peper
1 teentje knoflook	150 ml water
1 paprika	2 eetlepels olie



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in de lengte in repen.
Snijd de courgettereppen in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



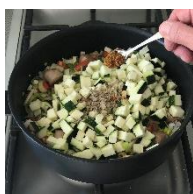
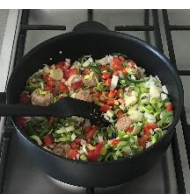
Pel het knoflookteentje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het teentje in kleine stukjes.
Was de paprika en snijd hem door de helft.
Haal de zaden eruit en snijd de paprika in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden en was hem goed.
Snijd de prei in ringen.
Snijd de saucijsjes in stukken van 3 centimeter.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Maak de olie warm op de middelste stand.
Bak de worstjes al omscheppend 5 minuten.
Doe de ui, courgette, paprika, prei en knoflook erbij.



Roer alles door elkaar.
Doe de ras el hanout, zwarte peper en de bouillontablet erbij.
Roer alles door elkaar en doe het deksel op de pan.
Laat het op de laagste stand in 10 minuten gaar worden.



Schenk het water in een pan en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat uit en doe 1 eetlepel olie in het water.
Doe de couscous in de pan en roer het goed door elkaar.
Met deksel op de pan, 5 minuten laten staan.



Roer de couscous los met een vork.
Doe de couscous in de hapjespan.
Scheep alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat uit en dien gelijk op.