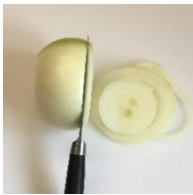


Couscous met kip

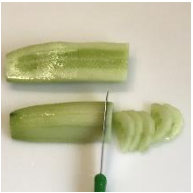
Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
200 gram cherry tomaten
1 ui
½ komkommer
½ citroen

150 gram couscous
150 ml water (kokend)
2 eetlepels olie
½ eetlepel ras el hanout
sumak (naar smaak)



Pel de ui en snijd hem in ringen.
Was de tomaatjes en laat ze uitlekken in een vergiet.
Snijd de tomaatjes door de helft.



Schil de halve komkommer.
Snijd hem in de lengte door de helft.
Snijd beide helften in plakjes.
Snijd de kipfilet in blokjes.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de uien in de hapjespan.
Bak de uien al omscheppend 3 minuten.



Doe de kipfilet bij de uien in de hapjespan.
Strooi de ras el hanout over de kipfilet.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de couscous in een pan.
Pers de halve citroen uit en schenk het sap over de couscous.
Schenk het kokende water er ook bij.
Doe het deksel op de pan en laat het 5 minuten staan.



Doe de tomaatjes in de hapjespan.
Doe de komkommer er ook bij.
Scheep alles door elkaar en bak het nog 3 minuten.



Doe 1 eetlepel olie bij de couscous.
Roer het met een vork goed door elkaar.
Doe de couscous in de hapjespan en meng alles door elkaar.
Strooi er naar smaak, sumak over.