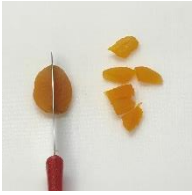
Couscous pompoen

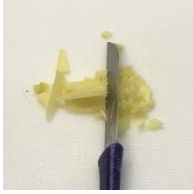
Wat heb je nodig

400 gram pompoen
200 gram kipfilet
150 gram couscous
1 ui
½ rode peper
1 teentje knoflook
1 cm gember
30 gram gedroogde abrikozen
200 ml bouillon (van bouillonblokje)
1 eetlepel amandelen
¼ theelepel kurkuma
¼ theelepel koriander
¼ theelepel kaneel
¼ theelepel zout
1 eetlepel olie
100 ml heet water

Snijd de kipfilet in stukjes en doe ze in een schaal.
Doe de kurkuma, koriander en kaneel erbij.
Doe het zout erbij en meng alles door elkaar.
Laat het 15 minuten intrekken.



Snijd de pompoen in stukken en haal het vruchtvlees eruit.
Schil de pompoenstukken.
Snijd de pompoen in stukjes van ongeveer 2 cm.
Snijd de abrikozen in stukjes.



Schil het stukje gember.
Snijd de gember in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.
Was de rode peper en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd hem in de lengte doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.

Doe de olie in de hapjes pan en zet hem op de kookplaat.
Bak de kip op de middelste stand bruin en haal ze uit de pan.
Doe de knoflook, ui, peper en gember in de hapjespan.
Bak het ui-mengsel al omscheppend 5 minuten.

Doe de kip, de pompoen en de abrikozen in de hapjespan.
Giet de bouillon erbij en roer het goed door elkaar.
Breng het aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 25 minuten stoven met het deksel op de pan.

Zet de kookplaat uit.
Doe de couscous en het hete water erbij en roer het door elkaar.
Doe het deksel op de pan en laat het 10 minuten staan.
Strooi de amandelen erover.