

# Couscous kruidige kip

## Wat heb je nodig

150 gram couscous  
40 gram gedroogde abrikozen  
125 gram kipfilet  
200 gram wortel  
½ courgette  
1 kleine ui  
½ sinaasappel

1 eetlepel amandelen  
30 gram rozijnen  
200 ml heet water  
½ bouillontablet  
peterselie (garnering)  
½ eetlepel ras el hanout  
1 eetlepel olie



Schil de wortel en snijd hem in de lengte doormidden.  
Snijd in dunne plakjes en doe ze in een pan met 100 ml water.  
Zet de pan op de kookplaat en breng het aan de kook.  
Laat het 5 minuten koken en giet daarna af.



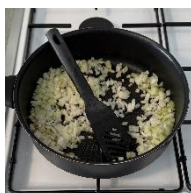
Laat de bouillontablet oplossen in het hete water.  
Pers de halve sinaasappel uit.  
Was de rozijnen en laat ze uitlekken.  
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Snijd de abrikozen in stukjes.  
Was de courgette en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de courgette in plakken en daarna in repen.  
Snijd de repen in stukjes.



Snijd de kipfilet in blokjes en leg ze op een bord.  
Doe de ras el hanout en de olie erbij en meng het door elkaar.  
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Doe de kipfilet in de pan en bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de kipfilet op een bord en zet de pan terug op de kookplaat.  
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 3 minuten.  
Doe de wortel en de courgette erbij en bak 2 minuten.  
Schenk de bouillon in de hapjespan en roer het er door.



Doe de abrikozen, rozijnen en het sinaasappelsap erbij.  
Breng het aan de kook en doe het deksel op de pan.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Laat het 15 minuten zachtjes koken.



Doe de gebakken kipfilet en de couscous erbij.  
Roer alles door elkaar en doe het deksel weer op de pan.  
Zet de kookplaat uit en laat de couscous 5 minuten wellen.  
Scheep het nog een keer door en serveer met de amandelen en peterselie.