

Couscous met harissa kip en rozijnen

Nodig aan boodschappen (2-4 pers.):

- 2/3 kipfilets in stukjes
- 4tl harissa
- Olijfolie met knoflookextract
- ½ courgette in kleine blokjes
- 2 winterpenen in kleine schijfjes of blokjes
- 1 oranje puntpaprika in kleine blokjes
- Grote hand vol lichte en donkere rozijnen
- 1tl kardemom
- 1tl koriander
- Chili explosion
- ½ tl gember
- ½ tl komijn
- 2tl kurkuma
- ½ tl knoflookpoeder
- Honing
- Couscous kruiden (Euroma)
- 1 blokje kipbouillon

Bereidingswijze:

Sweet & Spicy dat is dit couscous recept! Heerlijk! Ik was op zoek naar een couscous gerecht wat niet te melig was, ik vind couscous vaak geweldig alleen niet lekker. Beetje extra bite en wat pit. Nou dat is gelukt om dat te creëren.

Snij de kipfilet in blokjes. Laat de couscous wellen in gekookt water.

Wat is dat wellen? Ik zet een vergiet met couscous in een grotere schaal die ik vervolgens vul met voldoende kokend water. Hierin laat ik het vocht in de couscous trekken tot deze beetgaar is.

Kruid de knip met de 4 tl harissa en roer dit goed onder elkaar met de olie, en ga dit aanbakken. Als de kip gaar is voeg je de groentes en de rozijnen toe. Wanneer de couscous beetgaar is schep je deze over in een grill of koekenpan. Hierin bak je de couscous. Om blijven scheppen, niet aanbakken.

In tussen strooi je over die couscous kurkuma, komijn, knoflookpoeder en een wat ik noem een vingernipje, tussen duim en wijsvinger een dot kruiden die je over de couscous strooit.

Bij het kip/groente mengsel ga je de 1tl kardemom, 1tl koriander, een beetje chili explosion, 1/2 tl gember en 1.2 tl komijn toevoegen. Schep dit goed onder elkaar en vervolgens voeg je hier ook

een flinke sliert honing aan toe. Deze knijp ik altijd in wat cirkels over de kip de pan in, om deze vervolgens goed erdoor te scheppen. Als het goed is ruikt dit al heerlijk!

Dan pak ik een blokje kipbouillon en daar schraap ik met een aardappelmesje wat vanaf, dit laat ik over de couscous heen vallen. Wanneer de couscous dus goed van smaak is, eerst proeven uiteraard. Gaat deze van de pan over de tajine in, die klaar staat op een sudderplaatje.

Daar bovenop verspreid je het knipmengsel, zo heb je met opscheppen een mooie verdeling in kip en couscous. Te samen kan dit mooi nog eventjes warm blijven in de tajine.

Wat ik zelf dan nog even doe is in een apart pannetje knoflookolie, chili explosion en honing samen verwarmen. Dit is een beetje een stroperig sausje wat ik bewaar en er voordat de tajine wordt opgediend eroverheen verdeel.

Bereidingstijd:

20 min.

Keukentools: Mengkommetje, hapjespan

Goed te combineren met: Brood