

Couscous met walnoten en gedr. pruimen

Nodig aan boodschappen:

- Couscous
- Blauwe rozijnen
- Gedroogde pruimen in stukjes
- Rijstolie
- 2 tl Kurkuma Ras el Hanout
- Chili explosion Santa Maria
- 3 tl komijn
- 2 handen walnoten in stukjes
- Gedroogde peterselie

Bereidingswijze:

Kook water en zet een vergiet in een schaal met daarin de couscous. Giet vervolgens het gekookte water in de schaal zodat de couscous in het vergiet kan wellen. Dit kun je laten staan en tussendoor even checken wanneer de couscous goed gaar is. Bak de rozijnen, stukjes pruim en walnoten in rijstolie in een wokpan. Zet dit zachtjes aan. Wanneer de couscous klaar is doe deze dan in een pan zodat je deze goed ruim en verspreid aan kunt bakken, handiger is nog een bakplaat. Schep de kurkuma kruiden onder de couscous zodat deze mooi geel kleurt. Hierna voeg je een theelepeltje komijn en wat ras en hanout toe. Bak de couscous licht knapperig aan. Het hoeft niet bruin gebakt te worden maar van wokken / bakken krijgt de couscous iets meer bite. Vervolgens voeg je het gedroogde fruit en de walnoten tussen de couscous en ga je de komijn, chili explosion en gedroogde peterselie toevoegen.

Bereidingstijd:

30 min.

Keukentools: Wokpan en of hapjespan, bak je een grotere hoeveelheid kan een bakplaat perfect zijn om mee te werken.

Goed te combineren met: Kipspiesjes gemarineerd in citroensap, tijm en knoflookolie. Grill deze op een grill en of bbq. Samen met de couscous een heerlijke combinatie!