



Pittige sambalkippenbouten

met couscous, peer en komkommersalade



30-40min



2 personen

Van alle sambals is sambal oelek toch wel de populairste. De meeste mensen hebben standaard een potje in de kast staan. Oelek verwijst naar de stamper waarmee de pepers worden fijngestampt in de vijzel. Omdat sambal oelek niet gebakken wordt, blijft het lekker pittig. In dit gerecht verzacht je de pittigheid met de zoete smaken van peer en rozijnen en een frisse komkommersalade.

Wat je van ons krijgt

- 200g couscous ¹
- 2 kippenbouten
- 25ml sambal oelek
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 zakje ras el hanout
- 1 peer
- 1 bosui
- 10g verse peterselie
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 komkommer
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 993kcal, vet 42.8g, koolhydraten 107.9g, eiwit 51.1g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng 400ml water voor de **couscous** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met de **sambal oelek** en een flinke snuf zout.



2. Kip roosteren

Leg de **kippenbouten** in een ovenschaal en rooster ze in 30-40min gaar en goudbruin in de oven. Keer elke 10min om en giet ca. 5min voor het einde 50ml water in de ovenschaal. Dek de schaal af met aluminiumfolie als de **kip** te snel donker wordt.



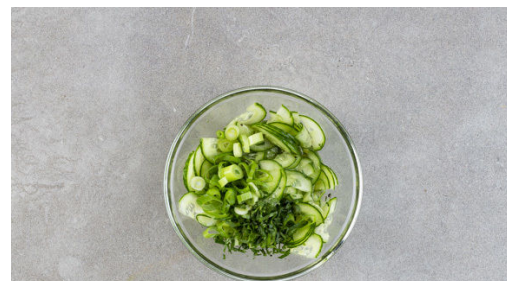
3. Bulgur koken

Voeg de **couscous** met het **bouillonpoeder** en **3/4e van de ras el hanout** aan het kokende water toe en roer door. Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan. Laat 8-10min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



4. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in hele kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **peterselie incl. steeltjes** en de **rozijnen** fijn.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **komkommer**. Laat ca. 5min staan en voeg de **helft van de bosui** en **1/4 van de peterselie** toe. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Bulgur afmaken

Schep de **peer** en de **rest van de peterselie** door de **couscous** en breng op smaak met de **rest van de ras el hanout** en peper en zout. Serveer de **couscoussalade** met de **kip** en de **komkommersalade**. Roer de **rozijnen** door het **achtergebleven braadsap** en lepel dit over de **kip**. Bestrooi met de **rest van de bosui** en de **amandelen**.