



Supersnel V2: kruidige bio-kip met couscous

met bonte groentemix en rozijnen



ca. 20min



2 personen

Vandaag zet je in een mum van tijd een heerlijke maaltijd op tafel. Je ontvangt de prei, bleekselderij, bloemkool en meer namelijk al voorgesneden in je kookbox. Zo krijg je alle tijd om ze heerlijk op smaak te brengen in een saus op basis van harissa. Je maakt er heerlijk gekruide biologische kip bij en serveert het geheel op een bedje van biologische couscous en maakt het af met geroosterde amandel.

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische couscous ¹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 tomaat
- 400g soepgroenten ⁹
- 25g rozijnen ¹²
- 1 zakje harissapasta
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 2 biologische kipfilets
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- 2 middelgrote koekenpannen
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 28.6g, koolhydraten 89.7g, eiwit 16.5g



1. Couscous garen

Breng 300ml water aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe met de **helft van het bouillonpoeder** en leg een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork. Snijd de **tomaat** in ca. 1cm grote blokjes.



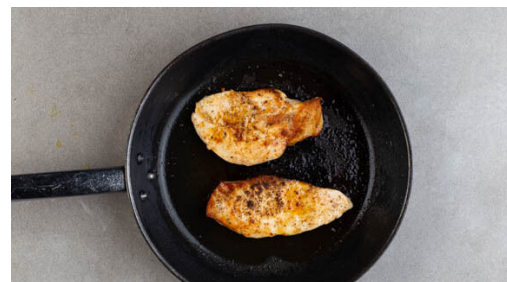
4. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, snijd de **filets** horizontaal doormidden en wrijf **elke filet** rondom in met een flinke snuf peper en zout.



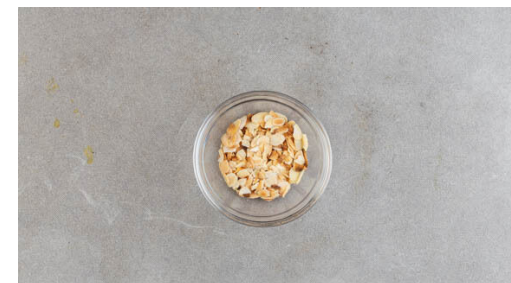
2. Groenten koken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **soepgroenten** toe en bak 6-8min tot de **prei** glazig is. Voeg de **tomaat, rozijnen, harissapasta** en de **rest van het bouillonpoeder** toe aan de pan en roer goed door. Draai het vuur middelhoog. Giet 200ml water in de pan, breng aan de kook en laat de **saus** 6-8min inkoken.



5. Vlees bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak het **vlees** 2-3min per kant. Bestrooi tijdens het bakken rondom met de **kruidenmix**.



3. Amandelen roosteren

Verhit een tweede middelgrote koekenpan zonder vet op middelhoog vuur. Rooster het **amandelschaafsel** 1-2min tot het een goudbruine kleur heeft. **Let op:** het kan snel verbranden. Haal uit de pan en zet opzij om af te koelen. Bewaar de pan.



6. Groenten verfijnen

Breng de **soepgroenten** op smaak met ½tl honing, peper, zout en evt. de **braadsappen van het vlees**. Verdeel de **couscous** over de borden en schik de **groenten** en het **vlees** erbovenop. Garneer met de **amandel** en dien op.