



Berbers gekruide kipstukjes

met peterseliecouscous en rozijnen



30-40min



2 personen

De Noord-Afrikaanse keuken is een voortzetting van de middeleeuwse Spaanse keuken. Het gevolg? De meeste Noord-Afrikaanse keukens zijn daardoor op elkaar gaan lijken, maar de fundering werd uiteindelijk gelegd door de Berbers - de eerste inwoners van Marokko. De hartige en zoetige smaken van deze cuisine zie je terug in dit couscousgerecht met malse kipstukjes, besprenkeld met scherpe specerije...

Wat je van ons krijgt

- heel tomaten
- kikkererwten
- kipstukjes
- gerookt paprikapoeder
- Berberse specerijenmix
- couscous ¹
- kipbouillonblokje ⁹
- wortels
- rozijnen ¹²
- verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kookpan
- maatbeker
- koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

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

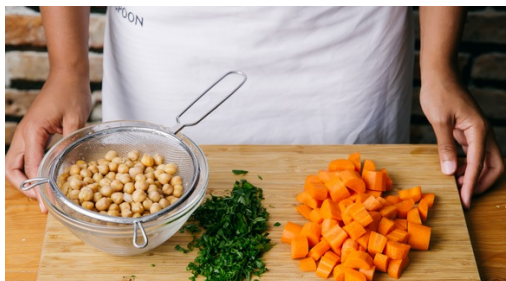
Voedingswaarde per portie

calorieën 840kcal, vet 31.3g, koolhydraten 88.8g, eiwit 41.7g



1. Specerijenolie maken

Roer de **Berberse specerijenmix** door 3el olijfolie, breng evt. op smaak met een snufje zout en peper. Breng 350ml water in een kleine kookpan aan de kook en laat het **bouillonblokje** daarin oplossen.



4. Groenten voorbereiden

Schil evt. intussen de **wortels** en snijd in grote blokjes. Snijd de **peterselie** fijn. Spoel de **kikkererwten** in een vergiet onder de koude kraan en laat uitlekken.



2. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur, voeg 1el olie toe en bak de **kipstukjes** in 5-6min goudbruin. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij.



5. Stoof maken

Verhit de grote koekenpan opnieuw, voeg 1el olie toe en bak de **wortel** en **rozijnen** met **1/2 gerookt paprikapoeder** 1-2min. Blus af met **tomaten in blik** en 100ml water, plet de **tomaten** met een lepel. Voeg de **kip** toe en kook nog 10-12min op middellaag vuur. Voeg de **kikkererwten** toe en warm 2min door. Breng op smaak met het zout, peper en evt. **meer paprikapoeder**.



3. Couscous wellen

Neem de kookpan met de **bouillon** van het vuur zodra dit kookt, voeg de **couscous** toe en roer voorzichtig door. Laat de **couscous** met een deksel afgedekt ca. 10min wellen, totdat het al het vocht heeft opgenomen.



6. Couscous mengen

Roer **3/4 van de peterselie** door de **couscous** en breng op smaak met een straaltje **specerijenolie**. Schep op, verdeel de **kippenstoof** erover en bestrooi met de **rest van de peterselie** en besprenkel met evt. meer **olie**.