



## Noord-Afrikaanse kippenragout

met pittige specerijen en couscous



30-40min



2 personen

Met deze op de Marokkaanse keuken geïnspireerde ragout maken we je hopelijk heel erg blij. Niet alleen omdat deze ragout licht spicy is dankzij onze Oosterse kruidenmix, maar ook omdat de basis van tomaten prima past bij de zachte couscous met zoete rozijnen en frisse peterselie. Dus, zak weg in je stoel, eet en waan je voor heel even in dit mooie land!

## Wat je van ons krijgt

- 5g Habesha's Berbere spice blend
- 1 kippenbouillonblokje <sup>9</sup>
- 1x kipstukjes
- 150g couscous <sup>1</sup>
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1 blik kikkererwten
- 1 verse chilipeper
- 1 gele paprika
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje rozijnen

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- maatbeker
- kleine kookpan met deksel
- hapjespan of middelgrote koekenpan
- zeef
- dunschiller

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

## Kooktip

Afhankelijk van hoe pittig je jouw kippenragout wenst, kun je de helft tot de hele chilipeper gebruiken. Daarnaast kun je de peper eerst opensnijden en de zaadlijsten verwijderen.

## Allergenen

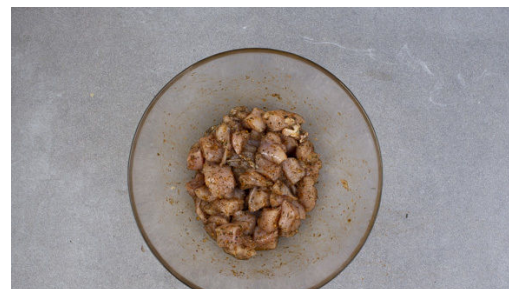
gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



### 1. Bouillon voorbereiden

Meng in een kom de **Habesha's berbere spice blend**, een snuf zout en 2el olijfolie. Breng 250ml water in een kleine kookpan aan de kook en laat het **bouillonblokje** erin oplossen.



### 2. Kip voorbereiden

Voeg de **kipstukjes** aan de kom met de **marinade** toe en zet opzij.



### 3. Couscous wellen

Neem de kookpan van het vuur zodra de **bouillon** kookt en voeg langzaam de **couscous** toe. Je kunt de **rozijnen** eventueel hier al toevoegen aan de couscous. Roer de **couscous** door, leg een deksel of bord op de pan en laat de **couscous** zo 10-12min wellen.



### 4. Groenten snijden

Schil de **wortel** en snijd hem in blokjes. Snijd de **tomaten** in grove stukjes. Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Giet de **kikkererwten** in een zeef af, spoel ze om en laat uitlekken. Hak de **helft tot de hele chilipeper** fijn (zie kooktip, links).



### 5. Ragout maken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de **wortel** 2-3min. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd hem in blokjes. Voeg de **paprika** met **1el gehakte chilipeper**, de **tomatenpuree**, de **tomaten** en 100ml water toe. Kook 2min. Voeg dan de **kipstukjes** toe en kook 5min. Doe de **kikkererwten** erbij en kook 2-3min mee.



### 6. Couscous afmaken

Breng de **ragout** op smaak met zout, peper en **meer gehakte chilipeper** naar wens. Roer de **rozijnen** en **3/4e van de gehakte peterselie** door de **couscous**. Serveer de **couscous** met de **kippenragout** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**