



Hoofdgerechten

Couscous met kip, broccoli en cashewnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 milliliters kippenbouillon
250 gram couscous
4 eetlepels peterselie (gehakt)
600 gram kip (in reepjes)
1 tomaat (in blokjes)
1 broccoli (in roosjes)
60 gram cashewnoten
currypoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Breng de bouillon aan de kook. Doe de couscous in een grote schaal en giet er de bouillon over. Laat de couscous 5 minuten wellen en maak hem dan los met een vork. Kook ondertussen de broccoli beetgaar.

Bak de reepjes kipfilet, kruid ze met peper, zout en currypoeder. Snij de cashewnoten in de lengte grof. Meng ze samen met de peterselie, tomatenblokjes, broccoliroosjes en reepjes kipfilet onder de couscous.

Besprenkel de couscous met citroensap voor een frisse toets.

