



Hoofdgerechten

Snelklaar-couscous

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 abrikozen (gedroogd, fijngesneden)
500 milligrammen kippenbouillon (Heet)
1 rode paprika (In fijne blokjes)
100 gram feta (In blokjes)
1 theelepel currypoeder
3 eetlepels limoensap
600 gram kip (in blokjes)
300 gram couscous
1 handvol koriander
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de couscous in een diepe schaal en giet er de hete bouillon over. Dek af en laat een vijftal minuten wellen.

Bak ondertussen de kippenblokjes in wat olijfolie goudbruin en breng op smaak met curry, peper en zout.

Roer de couscous met een vork los. Meng er 3 el olijfolie en het limoensap onder.

Schep er de kip, abrikozen, feta en paprika en onder. Garneer met de koriander en serveer meteen.

