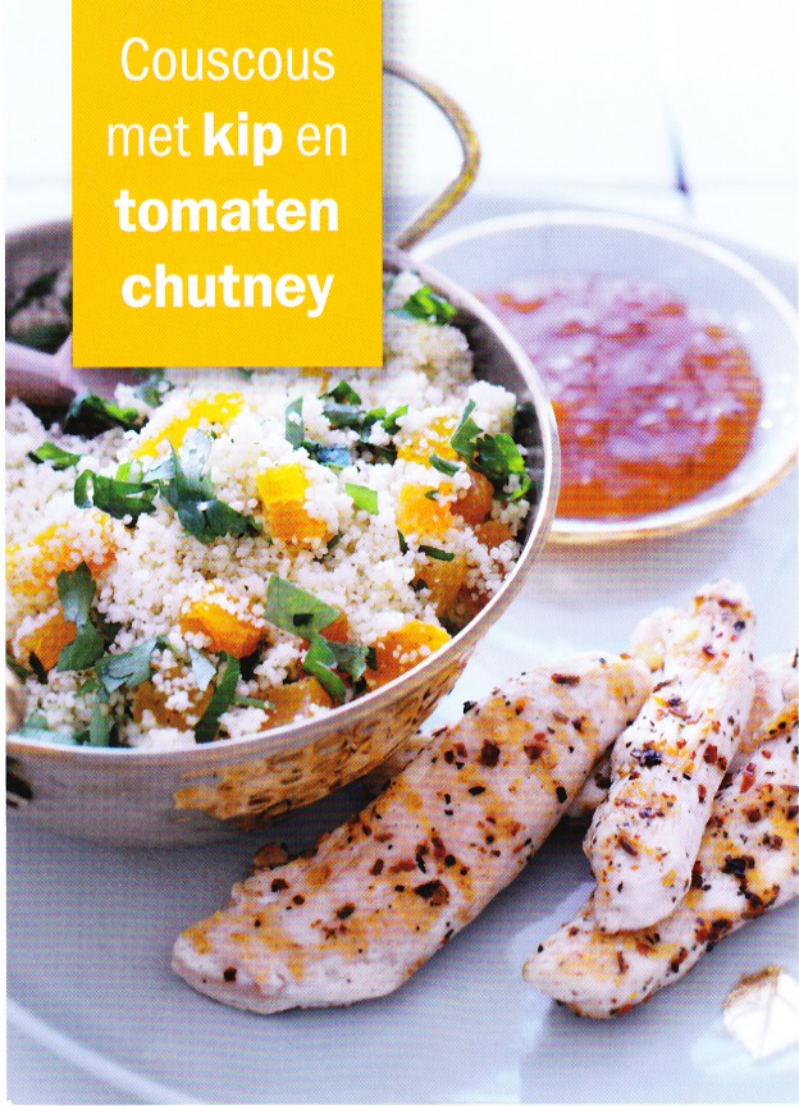


Couscous
met **kip** en
tomaten
chutney



Lunchgerecht voor 4 personen of
hoofdgerecht voor 2 personen

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

- 150 g couscous
- 500 ml kruidenbouillon van tablet
- 50 ml Olijfolie extra vergine*
- 300 g kipfilet, in repen
- Molen harissa mix pikant*
- 50 g Gedroogde mango*
- 50 g gedroogde abrikoos
- 1 flinke bos (ca. 20 g) platte
peterselie, fijngehakt
- 25 ml Sinaasappelsap*
- 100 ml Tomaten
chutney saus*



Couscous met kip en tomaten chutney

Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking en gebruik voor het wellen of koken de kruidenbouillon in plaats van water. Bestrijk de kiprepen met de olijfolie extra vergine en bestrooi met de harissa mix uit de molen (deze is vrij pittig). Verhit een grillpan en grill de kiprepen rondom bruin en gaar. Snijd de mango en de abrikozen in kleine stukjes. Maak met behulp van een vork de couscous los en voeg mango, abrikoos, peterselie en sinaasappelsap toe. Breng op smaak met zout.

Besprenkel de salade vlak voor het opdienen met extra olijfolie en serveer met de gegrilde kiprepen en de tomaten chutney saus.

Foto: Kom Thali, India. Bord Koy Gold, Thailand. Fair Trade Original

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product