



## COUSCOUS MET GEGRILDE GROENTE EN WORST

### NODIG (4 PERS):

1 courgette  
1 aubergine  
1 rode en gele paprika  
2 (rode) uien in ringen  
1 teen knoflook  
handje vol rozijnen  
handje vol pijnboompitten  
300 gr. chipolata worstjes  
3 tl ras el hanout  
paar takjes verse kruiden  
zoals munt, koriander en  
platte peterselie  
300 gram couscous  
olijfolie, peper en zout naar  
smaak.

### DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Was de groente en snijd in grove stukken. Hak de knoflook samen met de verse kruiden fijn.
2. Meng in een grote kom de groente met gehakte verse kruiden, pijnboompitten, rozijnen, olijfolie, peper, zout en de ras el hanout. Leg op een ovenschaal bakpapier en verdeel de groente over de schaal. Leg de chipolata worstjes in stukken erop en zet ongeveer 30 minuten in de oven. Tussen door wel even mengen.
3. Maak ondertussen de couscous volgens de verpakking. Meng de couscous met de groente en de worstjes.
4. Serveer met pitabroodjes of Turksbrood en een Marokkaans dipsausje.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)