



GEGRILDE KIP MET COUSCOUS EN GROENTE

NODIG (4 à 5 PERS):

500 gram kipfilet
500 gram groene asperges
1 tl komijn
2 tl ras el hanout
olijfolie
halve citroen
1 rode paprika
1 aubergine
1 rode ui
4 tenen knoflook
verse munt
verse (platte) peterselie
verse koriander
300 gram couscous
halve rode peper
3 el Griekse yoghurt
1 el mayonaise
1 tl harissa

DOEN:

1. Marineer de kip minmaal 15 minuten, in sap van een halve citroen, komijn, ras el hanout, 1 teentje geperste knoflook en 2 el olijfolie. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Snijd asperges, aubergine, courgette, paprika en ui in stukken en leg in een ovenschaal. Doe in de blender 4 el olijfolie, paar takjes verse koriander, rood pepertje, munt, peterselie en knoflook. Hussel dit door de groenten en zet de schaal ongeveer 20 tot 30 minuten in de oven, totdat de groenten gaar zijn.
3. Maak ondertussen de couscous volgens de verpakking. Bereid het sausje: meng mayonaise met Griekse yoghurt, harissa, 2 tenen geperste knoflook en gehakte verse kruiden. Grill of bak de kipfilet. Meng de couscous met de groente en leg op een schaal. Snijd de kipfilet in reepjes en verdeel over de couscous. Garneer met verse kruiden. Serveer met het sausje en Turks brood.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU