



# gegrilde groente met kip en couscous

## NODIG

- 4 pers
- 45 minuten

- 2 grote kipfilets
- olijfolie
- teentjes knoflook, fijngehakt
- peper & zout naar smaak
- 2 citroenen
- 200 gram couscous
- 1 aubergine in plakjes
- 1 rode paprika in reepjes
- 2 courgettes in plakjes
- handvol verse peterselie, fijngehakt

## DOEN:

1. Marineer de kip minimaal 15-30 minuten in 3 el olijfolie, de helft van de fijngehakte knoflook, het sap van een halve citroen, en voeg zout en peper toe naar smaak.
2. Doe de couscous in een grote kom en meng met citroensap, een scheutje olijfolie, peper en zout. Giet kokend water over de couscous tot deze 1 cm onder water staat. Dek de kom af en laat het 5-7 minuten staan totdat de couscous al het vocht heeft opgenomen en luchtig is. Roer de couscous los met een vork.
3. Meng de plakjes courgette, paprika en aubergine met olijfolie, peper en zout, en grill ze gaar. Leg de gegrilde groenten in een kom of schaal.
4. Verhit vervolgens een grillpan op middelhoog vuur. Leg de gemarineerde kipfilets in de pan en grill ze ongeveer 5-6 minuten aan elke kant tot ze gaar zijn. Laat de kip een paar minuten rusten voordat je ze in plakjes snijdt. Maak ondertussen de dressing door gehakte peterselie, de rest van de knoflook, 3 el olijfolie, sap van de andere helft van de citroen, peper en zout te mengen met de couscous.
5. Verdeel de couscous over een schaal, voeg de gegrilde groenten, plakjes kip en citroen toe.

zomers  
genieten



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