

Couscous met chorizo (4 personen)

Bereiden: 35 minuten

Nodig:

- 300 g Couscous
- 200 g chorizo aan een stukje
- 200 g haricots verts
- 2 uien
- 2 kleine courgettes
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 2 knoflooktenen
- 1-2 gedroogd chilipeperstijve
- scheut olijfolie
- 2 eetl ras el hanout



Doen:

Snipper de ui en fruit in een grote braadpan heel zachtjes glazig in een flinke scheut olijfolie. Snij intussen de courgette, aubergine, paprika en boontjes in stukjes.

Snij de chorizo in blokjes en hak de knoflook fijn.

Doe alles bij de ui en fruit al omscheppend op hoog vuur even mee. Schep de ras el hanout erdoor, de verkruimelde chilipeper, peper en zout. Voeg een klein scheutje water toe. Laat met deksel op de pan in ± een half uur heel zachtjes gaar worden.

Couscous: Doe de Couscous in een kom, giet er 350 ml kokend water, een klein scheutje olijfolie en wat zout bij.

Schep even om, dek af met een deksel of bord. Laat een kwartier staan tot al het water is opgenomen. Schep de couscous met een vork goed los tot er geen klontjes meer zijn. Bewaar afgedekt tot de groenten klaar zijn.

Serveren: Schep een berg couscous in het midden van een grote platte schaal. Schep het groente-chorizomengsel er omheen.



Tip! Neem liever chorizo aan een stukje



dunne voorgesneden plakjes hebben de neiging te verdwijnen tussen de groente...

Tip! over?



Mengen & Motren eten als lunch-salade! (cloud)

Info

Ras el hanout is het bekendste specerijenmengsel van Marokko, vaak zitten er wel 15-20 soorten in. Te koop bij Marokkaanse of Turkse winkels.