Couscous met kip ras el hanout



Gebruikte bresc producten



Bresc Biologische knoflookpuree 325g



Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Ingrediënten

10

Voor de kip

- 3 hele kippen
- 25 g Bresc Roasted garlic puree
- olie om in te braden

Voor de couscous

- 5 gesnipperde sjalotjes
- 10 g Bresc Organic garlic puree
- 125 g brunoise van aubergine
- 125 g brunoise van courgette
- 25 g Bresc Ras el hanout
- 750 g Couscous
- 13 dl kippenbouillon
- olijfolie

Voor de garnituur

- 3 wortel
- 1 groene paprika
- 10 radijsjes

Bereidingswijze

Kruid de kip met de geroosterde knoflook, peper en zout en braad rondom aan in hete olie. Voeg een flinke klont boter toe, plaats in de oven van 160˚C en giet af en toe wat van het braadvocht over de kip. Fruit voor de couscous de sjalot, knoflook, aubergine, courgette en ras el hanout aan in een scheutje olijfolie. Voeg de couscous toe, blus af met de kippenbouillon, neem van het vuur en laat afgedekt 10 minuten wellen. Maak de wortel en de paprika schoon en snijd in fijne julienne. Snij de radijs in dunne plakjes en zet op ijswater. Snijd de kip uit, trancheer en serveer in een diep bord met de couscous. Garneer met de rauwe groenten.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000