

Couscous met kip en abrikoos

250 gram couscous
4 kippendijen
50 gram abrikozen
1 ui
stukje gember
1 blik tomatenblokjes
1 eetlepel ras el hanout
bosje koriander
2 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels honing
zout en peper

Snipper de ui en bak deze 2 minuten in de zonnebloemolie. Rasp de gember en voeg samen met de ras el hanout toe aan de ui. Snij de kippendijen in stukjes en halveer de abrikozen. Bak de kip even mee met de ui en gember en voeg de abrikozen en het blikje tomatenblokjes toe. Laat het geheel 15 minuten op laag vuur pruttelen.

Bereid de couscous volgens de verpakking.

Hak de koriander fijn en roer deze samen met de honing door de kip. Breng op smaak met zout en peper.
Serveer samen met de couscous.