**Botercouscous**

Nodig voor 3 personen:

225 gram couscous

4 dl water

Zout (naar smaak)

Bouillonblokje

Harissa (naar smaak, is pittig)

2 eetlepels olie

Aantal kleine klontjes roomboter

Optioneel: rozijnen

Bereiding:

Kook het water en los het zout, bouillonblokje en de harissa erin op. Doe de couscous in een ovenschaal, indien gewenst samen met de rozijnen, giet het water erbij, roer goed door en laat 10 minuten staan. Warm ondertussen de oven op tot 180 graden. Na de 10 minuten giet je de olie bij de couscous, roer je deze heel goed los, leg je de roomboterblokjes erop en dek je de schaal af met aluminiumfolie. Zet de schaal voor minimaal 15 minuten in de oven. Na afloop roer je de couscous nogmaals goed door.