**Couscous met 7 groenten (Couscous sebha godaar)**

Ingrediënten:

1 kilo kipdrumsticks

3 eetlepel olijfolie

150 ml. groentebouillon van 2 tabletten

2 uien

1 vleestomaat

1 envelopje saffraan (0,05 gram)

1 koffielepel gemberpoeder

1 koffielepel pimentpoeder

1 koffielepel pikante paprikapoeder

1 theelepel (ketoembar-koriander)

zout en zwarte peper

olie

1 kleine winterwortel

1 aubergine

Handje sperziebonen

1 kleine courgette

100 gram doperwten (diepvries)

Zakje bloemkool

Klein blikje kikkererwten

Bereidingswijze:

Verhit olie in een braadpan en braad hierin het vlees of kip rondom bruin. Breng de bouillon aan de kook in de tajine. Snijd de ui in halve ringen en voeg toe, kruid met flink peper en zout. Snijd de tomaat in reepjes en voeg toe. Doe nu de kruiden en saffraan erbij. Breng aan de kook en voeg vervolgens het vlees toe. Laat 30 minuten sudderen. Maak intussen alle groenten schoon en snijd in niet te kleine stukken en voeg aan de bouillon toe in volgorde van gaartijd (minimaal 30 minuten maar meestal iets langer).