**Kip Tajine met couscous (voor 3 personen)**

Nodig:

+/- 500 gram kip (drumsticks of kipstukken)

1 courgette

1 aubergine

1 ui

1 winterwortel

2 a 3 aardappels

Klein blikje kikkererwten

3 eetlepel ras el hanout

2 kipbouillonblokjes opgelost in ca. 3 dl water

2 a 3 teentjes knoflook

zout

peper

voor 3 personen ingrediënten voor botercouscous

Bereiding:

Kip insnijden en daarna insmeren met de ras el hanout kruiden en wat zout. De groentes en de aardappels in blokjes snijden. De bouillonblokjes oplossen in heet water. Bak de kip in wat arachide olie in een braadpan en voeg de ui en de knoflook toe. Zodra de kip enigszins gaar is, doe je de groentes en de aardappels erbij en bak die bruin/gaar. Daarna voeg je de bouillon en wat peper toe. Dit laat je een halfuur met de deksel op de pan pruttelen. Vervolgens voeg je de uitgelekte kikkererwten toe en dit laat je nog een half uur zonder deksel pruttelen zodat het water wat kan verdampen. Let op dat het niet droogkookt.

Serveer dit met botercouscous.