**Tajine Marrakech met couscous**

Maak 250 gram couscous klaar met wat zout in een couscousière of door te wellen.

Bak in een grote pan:

1 grofgehakte grote ui

1/2 theelepel korianderpoeder

1/2 eetlepel zout

1/2 theelepel fijngestampt rood pepertje

1/4 theelepel saffraan

1/2 theelepel komijmpoeder

in ongeveer een 60 ml olie tot de ui zacht is, maar nog niet bruin.

Voeg dan toe:

0,6 kg lamsvlees, in stukjes gesneden

1 liter water

Breng het geheel aan de kook en laat alles zachtjes sudderen gedurende 60 minuten.

Voeg dan toe:

0,6 kg kipdijfilet, in stukjes

En laat nog 30 minuten verder sudderen.

Voeg daarna nog aan de stoofschotel toe:

250 g wortel, geschrapt en in plakjes gesneden

2 paprika’s in reepjes gesneden

500 g verse tomaten in stukken gesneden

500 g flespompoen geschild en in plakken van ca. 5 cm gesneden

350 g diepvrieserwten

1 blik uitgelekte kikkererwten

250 g zwarte rozijnen.

1 courgette

voeg zout en peper naar smaak toe

Laat nog eens 15 minuten koken tot alle groenten zacht zijn, maar nog enigszins 'beet' hebben. Schep de couscous op een grote, ronde serveerschaal (38 - 45 cm). Maak een groot gat in het midden door de couscous naar de rand van de schaal te duwen. Schik het vlees en de groenten op een mooie manier in het midden en schenk de saus over het hele gerecht.