**Kruidige couscous van Francijna**

Nodig:

150 gram couscous

250 ml hete kippenbouillon

Scheut olijfolie

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel gemberpoeder

1 theelepel kurkuma

½ theelepel kaneelpoeder

Snufje chilipoeder

2 tomaten, zaadlijst verwijderd en in kleine blokjes gesneden

2 gedroogde vijgen, klein gesneden

2 gedroogde dadels, ontpit en fijn gesneden

2 zongedroogde abrikozen, klein gesneden

Klein bosje verse bieslook, fijngehakt

Paar takjes verse koriander, fijn gehakt (of meer, naar smaak. Je moet er wel van houden)

Lekker veel verse platte peterselie, fijn gehakt

Paar takjes verse bladselderij, fijngehakt

Blaadjes van 2 takjes verse munt, fijn gehakt

Serveer met

Handje geroosterde pijnboompitten

Wat fijngehakte koriander, peterselie en munt

Bereiding:

Doe de couscous in een schaal en giet de hete bouillon er overheen. Roer even door, dek de schaal af met plastic folie en laat een minuut of 10 staan. Roer de couscous door en los met een vork. Voeg een scheut olijfolie toe en meng goed door. Meng de specerijen goed door de couscous. Meng dan de rest van de ingrediënten er door. Serveer de couscous op een mooie schaal met de pijnboompitten, de fijn gehakte koriander, peterselie en munt.