



## Marokkaanse groentecouscous

*Luchtige couscous met een kleurrijke stoofpot van wortel, courgette, pompoen en kikkererwten in een geurige ras el hanout-bouillon.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 300 g couscous
- 300 ml kokend water
- 2 wortelen
- 1 courgette
- 300 g pompoen
- 1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt en gespoeld
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 uien
- 2 tl ras el hanout

1 tl kaneelpoeder  
500 ml groentebouillon  
een handvol verse platte peterselie  
2 el olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Schil de wortelen en snijd ze in ronde schijfjes. Snijd de courgette in halve maantjes. Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in blokjes van ongeveer 2 cm. Snipper de uien fijn.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig gedurende 3 minuten.
- 3.** Voeg de ras el hanout en het kaneelpoeder toe en bak 1 minuut mee tot de specerijen geuren.
- 4.** Doe de wortel en de pompoenblokjes in de pot. Voeg de tomatenblokjes en de groentebouillon toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat 15 minuten zachtjes pruttelen.
- 5.** Voeg de courgette en de uitgelekte kikkererwten toe en kook nog 10 minuten tot alle groenten gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Doe ondertussen de couscous in een ruime kom. Overgiet met 300 ml kokend water, dek de kom af met een bord of voedseldoek en laat 5 minuten wellen. Roer daarna luchtig los met een vork.
- 7.** Schep de couscous op de borden en lepel de groentestoof erover. Werk af met vers gehakte platte peterselie.

### Tip

Voeg een paar gedroogde abrikozen of rozijnen toe aan de stoofpot voor een subtiele zoete toets die typisch is voor de Marokkaanse keuken.

### Lekker met

Lekker met een schep harissa aan tafel voor wie het pittiger wil.

### Dranktip

Serveer met een glas frisse muntthee of een lichte rosé uit de Provence.