



## Merguez met couscous

*Pittige merguez-worstjes van lam en rund, gegrild en geserveerd op geurige couscous met tomaat en kikkererwten. Een snel en vurig Noord-Afrikaans gerecht.*

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

### Ingrediënten

- 8 merguez-worstjes
- 300 g couscous (griesmeel)
- 1 blik kikkererwten (400 g)
- 2 tomaten
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder

1 el harissa  
30 g boter  
1 bosje verse peterselie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit 1 el olijfolie in een pan en bak de gesnipperde ui met de in reepjes gesneden paprika 5 minuten.
2. Voeg de in blokjes gesneden tomaten, de uitgelekte kikkererwten, komijn en paprikapoeder toe en laat 10 minuten sudderen. Roer de harissa erdoor en kruid met zout en peper.
3. Bereid de couscous: giet er kokend gezouten water over tot net onder, dek af en laat 5 minuten wellen. Roer de boter erdoor met een vork.
4. Grill of bak de merguez-worstjes in de resterende olie in ongeveer 10 minuten rondom gaar en mooi gekleurd.
5. Schep de couscous op de borden, verdeel er de tomaten-kikkererwtensaus over en leg de merguez erbovenop.
6. Werk af met gehakte peterselie en dien meteen op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)