



## 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    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 15'           | 20'      | 4       | Wereldkeuken |

### Ingrediënten

- 8 merguez-worstjes
- 300 g couscous
- 1 blik kikkererwten (400 g), uitgelekt en afgespoeld
- 2 rijpe tomaten
- 1 ui, gesnipperd
- 1 rode paprika, in reepjes
- 2 el olijfolie
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder

1 el harissa  
30 g boter  
een handvol verse platte peterselie, grof gehakt  
zout en peper  
360 ml kokend gezouten water (voor de couscous)

## Bereidingswijze

---

1. Verhit 1 eetlepel olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de gesnipperde ui en de paprikareepjes gedurende 5 minuten tot ze zacht zijn.
2. Voeg de tomatenblokjes, de uitgelekte kikkererwten, het komijnpoeder en het paprikapoeder toe. Laat alles 10 minuten zachtjes sudderen op laag vuur. Roer de harissa erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd warm.
3. Doe de couscous in een ruime kom. Giet er 360 ml kokend gezouten water over, roer kort om en dek de kom af met een bord of vershoudfolie. Laat 5 minuten wellen. Voeg daarna de boter toe en roer de couscous los met een vork.
4. Verhit de resterende eetlepel olijfolie in een grillpan of bakpan op hoog vuur. Bak de merguez-worstjes in ongeveer 8 tot 10 minuten rondom gaar en mooi gekleurd.
5. Verdeel de couscous over de borden. Schep er de tomaten-kikkererwtensaus over en leg de merguez-worstjes erbovenop. Werk af met gehakte peterselie en dien meteen op.

### Tip

Prik de merguez-worstjes niet in voor het bakken, zo blijven de sappen en de smaak beter bewaard. Pas de hoeveelheid harissa aan naar eigen pitvoorkeur.

### Lekker met

Een frisse komkommersalade of een schijfje citroen passen hier goed bij.

### Dranktip

Een gekoeld glas muntthee of een lichte rosé past uitstekend bij de pittige smaken van dit gerecht.