



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
20'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 300 g couscous
- 2 wortelen
- 1 courgette
- 300 g pompoen
- 1 blik kikkererwten (400 g)
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 2 uien
- 2 tl ras el hanout
- 1 tl kaneel

500 ml groentebouillon
verse platte peterselie
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd alle groenten in stukken. Stoof de gesnipperde ui glazig in olijfolie.
2. Voeg de ras el hanout en kaneel toe en bak 1 min tot het geurt.
3. Doe de wortel, pompoen, tomatenblokjes en bouillon erbij en laat 15 min pruttelen.
4. Voeg de courgette en uitgelekte kikkererwten toe en kook nog 10 min tot alles gaar is. Kruid bij.
5. Overgiet de couscous met evenveel kokend water, dek af en laat 5 min wellen. Roer luchtig los met een vork.
6. Schep de couscous op de borden en lepel de groentestoof erover.
7. Werk af met verse peterselie.

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