



KIP-GRAPEFRUITSTOFPOT

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Marokko (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 60 minuten

Ingrediënten stoofpot:

- **1 kg kippendijfilet, in blokjes gesneden**
- **1½ tl gemalen kurkuma**
- **5 el olijfolie , plus een beetje extra**
- **4 tenen knoflook , fijngehakt**
- **1 kleine ui , fijngehakt**
- **1 tl zeezout**
- **2 tl gemalen komijn**
- **1 tl chilivlokken**
- **1 grote grapefruit , sap en schil**
- **400 ml heet water**
- **2 el maizena, gemengd met 2 el water**
- **grote handvol verse bladpeterselie of koriander , fijngehakt**

Voor de couscous

- **400 gram couscous**
- **1 tl zeezout**
- **2 el ongezouten boter**
- **550 ml kokend water**

Bereiding stoof:

- Meng in een ruime kom de kip met een 1 theelepel kurkuma totdat alles goed bedekt is.
- Zet een ruime hapjespan op middelhoog vuur en voeg 5 eetlepels olijfolie toe.
- Bak de kip in porties tot dat ze rondom mooi bruin zijn gebakken.
- Zet even apart in een schone kom.
- Voeg 1 extra eetlepel olijfolie in de pan en zet het vuur wat lager.
- Bak de ui en knoflook met 1 theelepel zeezout in ongeveer 10 minuten tot ze zacht zijn.
- Voeg dan de komijn, chilivlokken en nog een extra ½ theelepel kurkuma toe en bak dit 2 minuten mee.
- Rasp de schil van de grapefruit (zest) zonder wit mee te nemen en voeg dit met ongeveer 150 ml grapefruitsap toe aan de hapjespan.
- Breng aan de kook en voeg dan ook de gebakken kip toe.
- Giet 400 ml kokend water in de pan.
- Meng 2 eetlepels maizena met 2 eetlepels koud water en roer door de pruttelend inhoud van de hapjespan.
- Zet een deksel op de pan en laat 30 minuten zachtjes pruttelen.

Bereiding couscous:

- Doe de couscous met het zeezout in een ruime kom en meng door elkaar.
- Leg er 2 eetlepels boter op en giet het kokende water op de couscous tot het ongeveer 1 cm onder staat.
- Dek de af en laat de couscous 5 - 6 minuten staan om al het water op te nemen.

Opdienen:

- Schep wat couscous op voorverwarmde borden en schep de kipstoofpot half over en naast de couscous.
- Garneer met fijngehakte peterselie (of koriander).

!أتمنى لك وجبة شهية

10-03-2025