

Couscous met lamsvlees

Ingrediënten

- 500 gram lamsvlees om te stoven, in grote stukken gesneden
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- saffraan
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- zout en peper
- 4 grote wortelen
- 4 meiraapjes
- 4 kleine uien
- 2 courgettes
- 400 gram couscous
- scheutje olijfolie
- scheutje oranjebloesemwater
- blikje kikkererwtten
- 4 eetlepels fijngehakte peterselie
- harissa

Werkwijze

1. Breng het vlees met het zout, de peper, alle specerijen, de knoflook en zoveel water dat het vlees onder staat aan de kook en houd het afgedekt zeker een uur tegen de kook aan.
2. Kook alle schoongemaakte en kleingesneden groenten in wat water in een kwartier gaar; de courgettes hoeven maar tien minuten mee te koken.
3. Maak de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking klaar. Roer de couscous rul met wat olie, de oranjebloesem en zout en peper.
4. Schep met een schuimspaan de groenten uit het vocht en leg die op de couscous. Schep er wat vlees en de kikkererwten bij.
5. Meng de harissa met wat kookvocht van het vlees en zet dat in een apart kommetje op tafel.