

Zachtheid van 1001 nachten

Ingrediënten

- 250 gram couscous
- 50 gram pistachenootjes
- 50 gram pijnboompitjes
- 50 gram rozijnen
- 4 gedroogde abrikozen
- 12 ontpitte dadels + 500 gram voor de versiering
- 2 gedroogde vijgen
- 1 citroen
- 70 gram honing
- 30 gram boter
- 25 centiliter water
- 2 eetlepels rozenwater of oranjebloesem
- 1 theelepel kaneel + kaneel voor de versiering
- poedersuiker

Werkwijze

1. Verhit de pijnboompitjes in een pan om ze te kleuren. Hak de abrikozen de vijgen en de dadels grof.
2. Meng in een grote kom de couscous met de kaneel, de pijnboompitjes, de pistachenootjes, de rozijnen en het gehakte fruit. Voeg vlokjes boter toe.

3. Breng het water aan de kook met de honing en de citroensap. Voeg rozenwater toe en giet de hete massa over de couscous. Laat dit afgedekt 15 minuten staan.
4. Werk de couscous met een vork door en dek de schaal af. Laat dit twee uur in de koelkast staan.
5. Plaats voor het serveren de couscous als een toren op een schotel. Versier dit met strepen kaneel en poedersuiker van boven naar beneden. Maak aan de onderkant een rand van dadels.