



Couscous met gekruide kip

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Bouillon Tuinkruiden
- 50 g Zwarte olijven
- 1 Tomaten
- 300 g Aubergine
- 200 g Courgette
- 200 g Kipfilet
- 225 g Couscous
- 75 g Mozzarella

Instructie

1. Laat de couscous wellen in 100ml water met 1/4 bouillonblokje, zo krijgt je couscous lekker veel smaak. Snijd 1 tomaat in kleine stukjes en meng door de couscous.
2. Grill de aubergine en courgette een minuut of 5 tussen een grillijzer. De groentes zijn klaar zodra ze mooie grillstreepjes hebben.
3. Bak in de tussentijd de kipfilet in 8-10 minuten gaar en snijd deze daarna in plakjes.
4. Begin op je bord met een gegrilde aubergine. Leg daarop de couscous met tomaat en top af met gegrilde courgette. Serveer de kip op de couscous en top af met bolletjes mozzarella en zwarte olijven. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten

3 Portie

Energie

vetten

Eiwit