



Kip tutti frutti met couscoussalade

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Braadstomen Piri Piri
- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 1 Winterpeen
- 3 Stuks Tomaten
- 1 Komkommer
- 1 Kg Kipdrumsticks
- 60 g Gedroogde Pruimen
- 60 g Gedroogde Abrikozen
- 60 g Rozijnen
- 375 g Couscous ongekookt
- 75 g Amandelen

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de kipdrumsticks in de braadzak en voeg de braadstoomkruiden, de winterpeen en het gedroogd fruit toe. Sluit de zak af en schud deze voorzichtig. Zet de braadzak 60 minuten in de oven.
2. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg voor extra smaak een groentebouillonblokje toe.
3. Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de rest van de tomaat in reepjes en de reepjes weer in blokjes. Snijd de komkommer over de lengte in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de repen in kleine blokjes.
4. Rooster de amandelen 5 minuten in een droge koekenpan op laag vuur.
5. Meng de tomaat, komkommer en amandelen door de couscous en breng op smaak met citroensap, peterselie en olijfolie.
6. Haal de braadzak uit de oven, knip open en laat even afkoelen. Verdeel de kip, wortel en het fruit over de borden en serveer met de couscoussalade.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	116.76 g
Energie	995.68 kcal
vetten	30.65 g
Eiwit	66.79 g

92 Min

4 Porties