



# Petra de Groot

gewichts- en bewegingsconsulent

## Couscous met pittige kip en groente

- >200 gr kipfilet
- >1 rode peper, fijn gesneden
- >theelepel paprikapoeder
- >1 theelepel korianderpoeder
- >sap van 1 citroen of 2 limoenen
- >scheut olijfolie
- >2 tenen knoflook

Snijd de kip in blokjes en marineer in bovenstaande ingrediënten minimaal een uur

Snijd **1 komkommer** in blokjes en **250 cherrytomaatjes** in kwarten of door de helft en hak **1 grote hand vol verse peterselie** fijn en meng dit in een grote salade schaal met een beetje basis dressing.

Roerbak de kip met de marinade in een wok of pan gaar.  
Bereid 150 gram couscous in 150 ml tuinkruidenbouillon.

Meng de kip en couscous door de salade.

De hoeveelheden zijn op gevoel, dit is ongeveer voor 2 personen. Je kunt altijd extra groente toevoegen, bijvoorbeeld meer tomaat of komkommer.

Verse korinader is denk ik ook lekker!

### **Bron:**

Eigen recept, geïnspireerd op Knorr's Libanese Taboulé met kip (maar dan zonder al die zakjes 😊)