

Gestoofde zoete kip met amandelen en couscous

Voor 1 persoon heb je nodig:	
<ul style="list-style-type: none">• stukje verse gember• 1 teen knoflook• ½ ui• beetje citroensap• 1 eetlepel olijfolie• ½ eetlepel honing• snufje kurkuma• zout en versgemalen peper.• 2 kippenvleugeltjes (drumsticks)• 3 gedroogde abrikozen• 1 eetlepel geschaafde amandelen• 20 gram couscous• 50 ml bouillon(50ml water met 1/8 bouillonblokje)	<ul style="list-style-type: none">• raspen• mengen• wegen/meten• marinieren• koken• in oven garen

Kip:

1. **Verwarm de oven voor op 180 graden.**
2. Roer de gember, geperste knoflook, citroensap, olie, honing, kurkuma, zout en peper doorelkaar.
3. Wrijf de stukken kip in met dit mengsel en leg ze in een ovenschaal.
4. Snipper de ui en leg deze om de kip heen in de ovenschaal.
5. Snijd de abrikozen in 4 stukken en leg deze ook om de kip heen in de ovenschaal.
6. Giet er 100 ml water bij.
7. Dek de schaal af met aluminiumfolie en plaats hem in de oven.
8. Haal na 20 min. de aluminiumfolie eraf en laat hem dan nog 15 min. doorgaren en bruin kleuren in de oven.

Amandelen roosteren:

9. Rooster intussen de amandelen in een **droge** koekenpan.(licht bruin maken)

Couscous:

10. Kook nu 50 ml water en los er 1/8 bouillonblokje en een klontje boter in op.
11. Doe de couscous in een kom en giet hier de hete bouillon overheen.
12. Dek de schaal af en laat het 10 min staan.
13. Roer de couscous met een vork door.
14. Serveer de kip met de zoete jus en de couscous apart op een bord en bestrooi het met de geroosterde amandelen.