

## Ingrediënten

### TABOULEH MET OP DE BBQ GEGRILDE KIP

VOOR 2 PERSONEN

• 2 kipfilet • olijfolie • takje rozemarijn • teentje knoflook

#### VOOR DE COUSCOUS

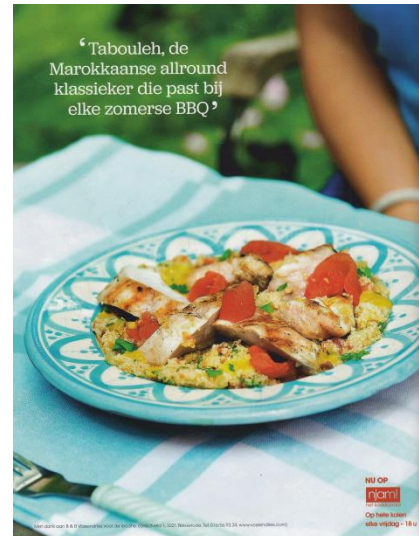
• 100 g couscous • 2 dl gevogeltebouillon  
• 1 kl ras al hanout (of curry) • 1 kl paprikapoeder

#### VOOR DE AFWERKING

• scheutje olijfolie • 1 tl gekonfijte citroen  
• 1 halve courgette in blokjes gesneden  
• 3 el gekonfijte tomaat • 2 el geroosterde pijnboompitten  
• enkele stukjes chorizo • 4 blaadjes fijngesneden koriander

#### VOOR DE CURRYMAYONAISE

• 4 el mayonaise • 1 kl currypoeder  
• 2 blaadjes koriander • zeste van citroen



## Recept

1. Wrijf de kippenfilet in met de olie (waarin wat rozemarijn en look gemarineerd is) en grill op de BBQ.
2. Maak de tabouleh: kook de gevogeltebouillon op en giet over de couscous.
3. Werk, als de couscous gaar is, af met de overige ingrediënten.
4. Maak dan de currymayonaise met alle ingrediënten, en werk de tabouleh daarmee af.

## Bron



M4010

Njam! - 2011 08/09 - Nr 2  
Pagina 90/91

En online hier:

<https://njam.tv/recepten/tabouleh-met-op-de-bbq-gegrilde-kip>

Info Martine Lycke

19/07/2023 Fotos

Enkel de tabouleh gemaakt:

In kookpot:

¼ blokje kippenbouillon

2 dl water

In glazen kom

100 g couscous

Kokend water bij de couscous

Afdekken en laten garen (tijd, zie verpakking)

Als couscous gaar is, toevoegen:

1 kl ras al hanout

1 kl paprikapoeder

Niet toegevoegd, wel bij recept:

(vette tekst = volgende x er ook bij doen)

(1 tl gekonfijte citroen)

**(1 halve courgette in blokjes)**

(3 el gekonfijte tomaat)

**(2 el geroosterde pijnboompitten)**

(Chorizo)

**(4 blaadjes koriander)**

Saus: Currymayonaise

Mocht de helft voor ons

Misschien ook beter apart erbij serveren

4 el mayonaise

1 kl currypoeder

2 blaadjes koriander

(Zeste van citroen)

