Couscous van Rachida

Voor de uien en rozijnen

4 tot 5 hele uien

250-300 gram gele rozijnen

25 ml zonnebloemolie

25 ml olijfolie

1/2 theelepel zout

1/2 theelepel saffraan

2 eetlepels kristalsuiker

Snij de uien door de helft en vervolgens in halve ringen. Giet vervolgens de olie in een diepe pan. Voeg de uien toe en laat gedurende 3 tot 4 minuten koken roer het in de tussentijd zodat niet plakt aan de pan. Vervolgens voeg je er 50 ml water aan toe en laat je het weer even koken. Blijf het consistent roeren. Voeg vervolgens de zout en saffraan toe. Zodra het water in de uien in trekt voeg je er weer 50 ml water aan toe. Blijf dit herhalen tot de uien gaar/klaar zijn.

Week de rozijnen in heet kraanwater gedurende 5 minuten. Spoel het daarna twee keer af van het troebele water met heet kraanwater. Dit zorgt ervoor dat de rozijnen vrij zijn van overgebleven zand of viezigheid.

Pers het water uit de rozijnen en voeg ze op de gekookte/gare uien toe. Doe hier vervolgens twee eetlepels suiker bij en meng het geheel samen. Voeg daarna 50 ml water toe. Blijf het roeren terwijl het aan de kook is.

Tip: Houdt de pan gedurende het proces tussen laag en midden hoog vuur. Zo verbrand/plakt het niet.

Voor de couscous korrels

1/2 kilo couscous korrels

Giet de droge couscouskorrels in een grote ondiepe schaal. Doe er koud water bij om de korrels af te spoelen. Zodra het water de korrels heeft bedekt, giet je het water er voorzichtig uit. Dit doe je 1 keer. Vervolgens gebruik je een vork om de korrels van elkaar los te maken. Het water trekt in de korrels en dient gedurende 10 minuten los gemaakt te worden met de vork. Het doel hiervan is dat de couscous niet gaat klonteren.

Vervolgens pak je een stoompan.Het onderste gedeelte zou je tot de helft met water. Vervolgens giet je in het bovenste gedeelte, wanneer die erop is geplaatst, de korrels. De stoompan dekje niet af. Dan doe je de helft van de couscous in het bovenste gedeelte.

Zodra te zien is dat het stoom tussen de korrels door komt, Doe je de rest van de couscous erbij.

Kooktijd 10-15 minuten

Opdiening

Zodra alles gaar/klaar is, doe je de couscous op een ondiepe schaal/bord. Giet de jus/bouillon van de kip met een pollepel door een schuimspaan heen over de couscous. Meng dit door elkaar heen zodat alles genoeg bevochtigd raakt. Maak een kuiltje in het midden van de couscous voor de kip en de kikkererwten gebruik een schuimspaan om de kip op te scheppen en zo ook de kikkererwten. Tot slot doe je het uien en rozijnen-mengsel op de kip . Garneer het af met wat kaneelpoeder

Eet smakkelijk en tast toe !