

Ingrediënten voor 4 personen

4 el olijfolie 350 g kipdijfilet 3 el ras el hanout 2 citroenen 800 g Hollandse roerbakmix (2 zakken à 400 g) 220 g groene olijven zonder pit 275 g volkorencouscous

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kipstoof met citroen en olijven

Geen tijd voor een stoofpot? Wel met deze snelle, zomerse kipstoof!

### Bereidingswijze

1. Verhit 1 el olijfolie in een hapjespan met deksel. Bestrooi de kipdijfilets rondom met een 0,5 el ras el hanout en bak in 5 min. rondom aan. Boen intussen de citroenen schoon. Rasp de schil boven een bakje en pers er de vruchten boven uit. Giet de olijven af. 2. Haal de kip uit de pan. Verhit opnieuw 1 el olie, voeg 1 el ras el hanout toe en bak 1 min. Voeg de Hollandse roerbakmix toe en bak al omscheppend 3 min. Leg er de kip op en verdeel er de olijven rover. Schenk er het citroenmengsel over en stoof met het deksel op de pan in 15 min. gaar. 3. Verhit intussen 2 el olie in een pan. Voeg de rest van de ras el hanout toe en bak 1 min. Voeg de couscous toe en bak 3 min. Schenk er 275 ml kokend water bij en roer door. Doe het deksel op de pan en laat 5 min. wellen. 4. Roer de couscous los met een vork en verdeel over 4 borden. Schep er de groenten met de kip bij.

### Serveertips

Garneer de kipstoof eventueel met granaatappelpitjes en verse groene kruiden zoals munt of koriander. Dit gerecht is ook lekker met een meloensalade van 1 galiameloen, limoenrasp en -sap van 1 limoen, 2 el honing en zwarte peper.

