

# Couscous met Citroenkip



## Ingrediënten

- 5 kippenpoten
- 2 tn knoflook
- 3 el honing
- ½ citroen
- 200g Artisan 4 Grain Couscous
- ½ paprika
- 1 bosuitje
- 50g olijven
- verse koriander

## Hoofdgerecht | 2-3 personen

**Bereiding** Pers de knoflook en meng met de honing en sap en rasp van de citroen tot een marinade. Breng op smaak, smeer de kippenpoten in met de marinade en laat (naar wens) minimaal 1 uur staan.

Bak de kippenpoten in 15 minuten goudbruin en gaar. Bereid ondertussen de couscous zoals aangegeven op de verpakking. Snijd de olijven, paprika en het bosuitje fijn en schep door de couscous. Serveer met de kip en garneer met fijngehakte verse koriander.

