**Saffraancouscous**

couscousgraan

saffraan

kurkuma
platte peterselie

**gedroogde cranberry’s**
**gedroogde dadels**

**tripple sec**

**kippenbouillon**

**boter**

Laat een handvol cranberry’s en evenveel gesnipperde gedroogde dadels weken in een likeurtje, bijvoorbeeld Tripple Sec. Breng een litertje kippenbouillon aan de kook. Kruid met een potje saffraanpoeder en een eetlepel kurkuma. Andere kruiden hoeven niet, die zitten in principe in het gerecht waarbij je deze couscous opdient.

Giet een 250 g couscousgraan in een glazen kom. Giet er de warme bouillon bij en meng met een vork. Voeg indien nodig nog wat extra bouillon toe. Het graan moet goed vochtig zijn, maar niet volledig ondergedompeld. Giet er de geweekte vruchten met hun likeurtje bij. Dek af en laat de couscous een tijdje wellen.

Net voor het opdienen, verwijder je het folie van de kom. Wrik de couscous los met een vork. Leg een paar grote klonten boter bovenop. Zet de kom, opnieuw afgedekt, twee tot drie minuutjes in een microgolfoven op vol vermogen. Verwijder het folie, meng met een lepel de gesmolten boter onder het graan. Klaar om op te dienen.