**geitenkoteletjes van de grill met couscous**

geitenkoteletjes

volkoren couscous

tomatenpuree

kippenbouillon

peper en zout

gemengde salade

olijfolie
witte balsamico

boter

knoflookpoeder

knoflookpasta

oregano

tijm

rozemarijn

peterselie

Maak een marinade van olijfolie, gedroogde oregano, tijm, rozemarijn en knoflookpoeder. Laat de koteletjes een uurtje marineren en keer ze een paar keer om. Wanneer je ze gaat grillen, bewaar dan de marinade voor verder gebruik.

Maak ondertussen het couscousgraan klaar. Schep het graan in een bowl van glas. Reken op ongeveer 100 g per persoon. Giet er hete [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) overheen tot het graan ondergedompeld is. Roer om met een vork en laat afgedekt een tiental minuutjes wellen. Het vocht is nu volledig opgezogen. Leg er paar klontjes boter bovenop en zet de bowl afgedekt 5 minuten in een microgolfoven op vol vermogen. Roer om en kruid met peper, zout een paar eetlepels tomatenpasta en een eetlepel knoflookpasta. Roer om en zet afgedekt weg.

Je kan nu kiezen om de couscous koud of warm te serveren. Kies je voor de koude bereiding, zet de bowl dan in de koelkast tot gebruik. Voor de warme bereiding breng je de couscous voor het opdienen terug op serveertemperatuur in de oven of microgolfoven.

Zet een gemengde salade klaar van sla en tomaatjes, opgewerkt met olie en witte balsamicoazijn. Leg de koteletjes op de barbecue en grill ze aan beide kanten tot ze goudbruin en binnenin toch mooi rosé zijn.

**Op het bord**: een schep couscous, gemengde sla en een tweetal koteletjes. Overgiet deze met de rest van de marinade. Die kan koud zijn of lichtjes opgewarmd, naar eigen inzicht. Werk af met plukjes platte peterselie.