**Arabisch barbecue buffet**

**piment d’Espelette  
peper & zout  
tomatenconcentraat  
lamsschouder  
couscousgraan  
boter  
kippenbouten  
kippenvleugels  
kippenmerguez  
lamsmerguez  
lamskoteletjes  
platte peterselie  
harissapasta**

uien  
courgette  
wortelen  
aubergines  
kekererwten  
knoflook  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
koriander  
gember  
komijn  
paprikapoeder  
cayennepeper

kaneel

**Maak de soep**: snijd uien, courgette, wortelen en aubergines grof. Voeg kekererwten en grof gehakt knoflook toe. Doe de groenten in een Dutch oven en vul aan met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Meng met koriander, gemberpoeder, komijn, paprikapoeder, cayennepeper, kaneel, een mespuntje piment d’Espelette, peper en zout uit de molen. Meng met een paar eetlepels tomatenconcentraat.

Hang de ketel met deksel boven een houtvuur op gemiddelde hoogte. Wacht tot de soep kookt en voeg dan stukken lamsschouder toe. Laat een half uurtje sudderen en verwijder vervolgens het deksel. De ketel mag daarna gerust op matige hitte zachtjes blijven sudderen tot gebruik.

**Het couscousgraan**: giet het graan in een geëmailleerde pot en laat even wellen met toevoeging van een paar glazen heet water. Voeg een paar flinke klonten boter en een paar pollepels soep toe, sluit de pot en zet die op indirecte hitte op de barbecue. Sluit het deksel.

Open na een tiental minuutjes het deksel, roer het couscousgraan om en bewaar het warm tot gebruik.

**De mixed grill**: leg de kippenbouten- en vleugeltjes, de kippenmerguez worstjes, de lamsmerguez worstjes en de lamskoteletjes op het grillrooster boven directe hitte. Sluit het deksel en grill ongeveer 7 minuten aan elke kant. Let erop dat de vleugeltjes iets minder tijd nodig hebben.

Leg het vlees op een ovenschaal, haal de lamsschouder uit de soep en leg het bij het gegrilde vlees. Laat het vlees onder gesloten deksel nog een kwartiertje nagaren op lage temperatuur.

**Aan tafel**: vul een buffettafel met schalen couscousgraan afgewerkt met gehakte peterselie en een schaal met het vlees.   
Zet er de Dutch oven bij en een schaaltje met harissapasta.

Je gasten kunnen nu met hun bord aanschuiven. Leg op het bord een heuveltje couscousgraan en daaroverheen en pollepel soep. Iedere gast mengt daaronder wat harissapasta volgens smaak en neemt vlees naar keuze.