**Couscous royal**

harissapasta

couscouskruiden

komijnpoeder

ras-el-hanout

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

kippenbouten

lamsmerguez

kippenmerguez

rundschipolatta

couscousgraan

peper & zout  
kippenworstjes

lamskoteletjes

tomatenconcentraat

kekererwten

*Couscousgroenten*:

ui

courgette

aubergines

wortelen

**Maak de soep**: snijd de groenten grof, voeg de kekererwten toe en zet alles op in water met [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Breng op smaak met couscouskruiden, komijn, peper en zout. Voeg tomatenconcentraat toe en reduceer zonder deksel tot de soep gebonden is.

Bak alle vleessoorten afzonderlijk en breng op smaak met ras-el-hanout of courscouskruidenmengeling.

Stoom het graan liefst in een originele couscousière of anders volgens aanwijzingen op de verpakking.

**Leg op het bord** een heuveltje couscousgraan en daaroverheen en diepe lepel soep. Iedere gast mengt daaronder wat harissapasta volgens smaak en neemt vlees naar keuze.