



KOKEN MET PASSIE SINDS 1877

# NEFF RECEPTEN

## Harissakip met tomaat, olijven, venkel en couscous (hoofdgerecht, recept voor 4 pers.)

### materialen

- vleestang

### materialen

- grote mengkommen

### Ingrediënten: kip

4	kippenbouten
50 g	boter
1 glas	bouillon
½	citroen

### Bereidingswijze

- Snijd de bouten door het kniegewricht doormidden en verwijder desgewenst het vel.
- Wrijf de stukken kip in met peper en zout en braad de kip aan beide zijden goudbruin in een mengsel van boter en olie.
- Draai het vuur laag, verwijder de kip uit de pan en blus het braadvet af met het citroensap en de bouillon. Roer al kokend goed over de bodem om alle aanbaksels los te roeren. Dit noemen we 'deglaceren'.
- Doe het vuur uit en zet de kip en het braadvocht apart tot verder gebruik.

### Ingrediënten: saus

½	venkelknol
½	ui
1 teen	knoflook
200 g	tomaatblokjes uit blik
½ el	harissa (of naar smaak)
4 takjes	bladpeterselie
¼	ingemaakte citroen
50 g	paarse olijven
4 takjes	mint
4 takjes	koriander

### Bereidingswijze

- Snipper de ui en venkel en hak de knoflook fijn. Hak ook de peterselie fijn.
- Verwijder het vruchtvlees uit de ingemaakte citroen en hak de schil fijn.
- Verwarm de oven voor op 180°C met minimaal stoom.
- Verhit een braadpan voor en doe er ruim olie in. Bak hierin de ui en knoflook glazig en voeg dan de venkel toe. Bak de venkel nog even mee en blus dan af met de tomaat en het braadvocht (zie boven).
- Voeg de ingemaakte citroen, peterselie, en harissa toe en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de stukken kip met de saus in een ovenpan, zet in de oven en laat ongeveer 45 minuten stoven. Voeg dan de olijven toe, laat nog 5 minuten verder stoven en zet de oven uit.
- Pluk de mint en koriander voor de garnering.

### Ingrediënten: couscous

125 g	couscous
200 ml	water of bouillon
1 el	extra vergine olijfolie

### Bereidingswijze

- Doe de couscous in een stoompan zonder gaatjes. Giet het water of de bouillon erbij. Doe er bij gebruik van water een halve theelepel zout bij en roer een keer door.
- Zet de couscous in de combi stoomoven op stomen, 100°C en stoom de couscous gaar in 15 minuten.
- Doe de couscous in de mengkom en roer er voorzichtig de olijfolie door. Zet weg tot verder gebruik.

### Afmaken en serveren

- Verdeel de kip, saus en couscous over de borden of serveer in een mooie schaal. bestrooi ruim met mint en koriander.

INSPIRATIEHUIS 20|20

Alle ruimte om Neff apparatuur te ontdekken

[www.inspiratiehuis2020.nl](http://www.inspiratiehuis2020.nl)