

Marokkansk kylling med couscous

4 personer.

Opskriften kræver at du har god tid

Du skal bruge:

1700 g kylling, hel
lidt safran
1,5 dl hvidvin, medium
150 g løg
4 fed hvidløg, rå
5 stk. blegselleri, stilke
1 spk. olie, oliven
1 spk. kanel, stødt
2 dl vand
100 g abrikos
2 spk. rosiner
75 g mandler, hele
2 tsk. salt
lidt peber, sort
1 bdt. persille, bredbladet
4 dl couscous
1 l vand
lidt salt
1 stk. bouillon, hønse, tør

Fremgangsmåde:

Kog couccoucen efter anvisningen på pakken.
Men brug boulionterning i kogevandet da det giver en god smag og drys med lidt salt.
Giv mandlerne et opkog.
Smut mandlerne.
Del kyllingen i 8 stykker.
Kom safranen i hvidvinen og laddet trække.
Pil og hak løget.
Pil og knus hvidløg.
Skær bladselleristænglerne i 2 cm. tykke stykker.
Varm olien i en gryde og brun kyllingestykkerne i 10 minutter på alle siderne.
Kom grønsagerne i og lad dem småstege nogle minutter.
Tilsæt kanel, vand, abrikoser, rosiner og de smuttede mandler samt hvidvinsblandingen.
Krydr med salt og peber.
Lad retten småsimre i 45 minutter til kødet er gennestegt.
Hak den bredbladet persille eller koriander om man heller vil det og drys den over retten.

Server retten med couscous til.

Der kan også serveres ris til retten.

Naan brød kan også serveres til om man heller vil det.