

## COUSCOUS OP DE WIJZE VAN CARLAFORTE

### ingrediënten

350 g kikkererwten uit blik of bokaal  
1 grote ui  
2 wortelen  
1 stengel bleekselder  
bladpeterselie  
250 spitskool  
400 gr varkensvlees  
100 ml olijfolie  
peper en zout  
400 ml groentebouillon  
300 g couscous

### bereiding

snijd de ui , devwortel , de selder en de peterselie in stukken  
snijd de kool in reepjes  
kook de koolbladeren gaar in een ruim en gezouten water

snijd het vlees in kleine stukken  
bak het vlees in de olijfolie goudbruin in een pot  
voeg de groenten( zonder de kool) toe , roer goed om  
voeg een beetje pezo toe , dek af en laat 1 uurtje zacht stoven ( liefst in de oven)

laat de groentebouillon koken ,  
voeg de couscous toe en laat 10 minuten zacht worden zonder vuur  
voeg de gare kikkererwten toe  
doe er het vlees met de groenten bij en op het laatst de kool  
schep alles goed door elkaar

laat nog een 5 tal minuten de smaken trekken en serveer