





# Spicy lamskoteletjes met couscous en granaatappel

 **Bereidingstijd**  
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**  
Eenvoudig



## Ingrediënten

10 gram Griekse yoghurt (0 % vet)  
2 eetlepels harissa  
8 lamskoteletjes  
200 gram couscous  
250 gram groentenbouillon  
2 blikken kikkererwten  
2 citroenen (sap en geraspte schil)  
12 gedroogde abrikozen  
1 granaatappel  
1 bosje munt  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de Griekse yoghurt met de helft van de harissa. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de lamskoteletjes toe en meng goed. Laat minstens 1 uur marineren (maar beter nog een volledige dag).
- 2.** Schep de couscous in een kom, voeg de rest van de harissa toe en overgiet met de bouillon. Dek af met plasticfolie en laat 5 minuten staan.
- 3.** Voeg de kikkererwten, het citroensap en de citroenrasp, de abrikozen en de granaatappelpitten toe. Snij de helft van de munt fijn en voeg eveneens toe.
- 4.** Gril de lamskoteletten onder een hete grill in de oven, 2 à 3 minuten per kant.
- 5.** Serveer bij de couscous en werk af met de rest van de muntblaadjes.