Couscous met lamsvlees
(Recept van Brahim, een Marokkaanse vriend van de familie)

Lamsbout in stukken gesneden (of lamskoteletten) Ajuin (grove stukken)
Look (geperst) Tomaten (zonder pit en vel)
Olijfolie Peper en zout

Alles in een grote pot en 15 min zacht laten sudderen

Geweekte kikkererwten (12u) of kikkererwten uit blik
Wortelen (grove stukken en middelste verwijderd)
Pompoen "

Bij de rest doen en half onderzetten met water, kruiden erbij:

Kurkuma (2 koffielepels)
Gemberpoeder "
Pigment doux "
Een 5-tal saffraandraden

30 à 40 minuten zacht laten koken

Witte kool (in grove stukken) Rapen (in grove stukken)
Bij de rest en 10 minuten zacht laten meekoken
Courgettes (grove stukken en middelste verwijderd)

Bij de rest en 20 minuten zacht laten koken.

Ondertussen de couscous in de damp laten gaar worden, indien je een echte couscousière hebt, zoniet de couscous op de gewone manier klaarmaken.

Bordschikking:
Een grote schep couscous aan één kant van het bord; een stuk lamsvlees ernaast; de couscous rijkelijk overgieten met jus uit de pot en stukken groenten. Takje platte peterselie erbij als versiering.