Gevulde zoete aardappel met Kip en broccoli couscous

Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA Kip aan 't spit
- Kipbouillon
- 1 avocado
- 200g kerstomaatjes
- 4 zoete aardappelen
- 500g broccoli
- 1 ui
- 2 stengels lente-ui
- 1 prei
- 1 knoflookteentje
- Olijfolie, dragon mosterd

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Zet ze in de oven gedurende +/- 60 minuten. Snij ondertussen de broccoli in roosjes en doe ze in een keukenrobot. Mix fijn tot couscous.
- Hak de prei, ajuin, lente-ajuin, knoflook en dragon fijn. Verhit een pan met beetje olijfolie, roerbak de ajuin, tomaatjes, lente-ajuin, prei en knoflook tot glazig.
- Voeg het kippenbouilloen toe en de kerstomaatjes en plaats een deksel op de pan en laat enkele minuten koken tot het tomaatjes openbarsten.
- Voeg de broccoli couscous en dragon erbij, roerbak voor enkele minuten. Voeg nu de **HERTA Kip aan 't spit** toe en kruid naar smaak met peper en zout. Verwijder de zoete aardappels uit de oven en laat even afkoelen.
- Snij de avocado in schijfjes. Snij vervolgens de zoete aardappels doormidden (niet helemaal tot beneden). Vul ze met de broccoli couscous en leg de

avocado schijfjes er bovenop. Serveer met mosterdsla en besprenkel met olijfolie. Smakelijk!

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**