



Tajine van aardappelen met kip en gekonfijte citroen

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 3 tomaten
- 🍷 2½ teen knoflook
- 🍷 500 g vastkokende aardappelen
- 🍷 40 g gekonfijte citroenen
- 🍷 8 g verse peterselie
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍷 300 g halal kipdijfilet
- 🍷 1 tl gemalen gember
- 🍷 1 tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 🍷 1 tl komijnzaad
- 🍷 100 ml water

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Rasp de ui en tomaten op een grove rasp.
2. Rasp de knoflook op een fijne rasp.
3. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes van ca. 1 cm breed.
4. Snijd de gekonfijte citroenen in flinterdunne plakjes en verwijder de pitjes.
5. Snijd de peterselie, ook de steeltjes, fijn maar houd deze gescheiden.
6. Verhit de olie in de tajine op middelhoog vuur.
7. Fruit de ui ca. 8 minuten, schep regelmatig om.
8. Bak de knoflook 1 minuut mee.
9. Snijd ondertussen de kippendijen in kwarten.
10. Voeg de kip toe aan het ui-knoflookmengsel, bestrooi met zout, peper, gember, kurkuma en komijnzaad en bak ca. 5 minuten mee, onder af en toe omscheppen.
11. Voeg de geraspte tomaat, gekonfijte citroen, peterseliesteeltjes, plakjes aardappel en het water toe aan de kip.
12. Laat op laag vuur ca. 30 minuten stoven, tot de kip gaar is en de aardappel zacht.
13. Schep de stoof om en bestrooi met het peterselieblad.

TIP: Lekker met in stukken gescheurd stokbrood.

BRON: ah.nl

