



Tajine van aardappelen met kip en groente

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 middelgrote ui
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 8 g verse koriander
- 🍷 1½ winterpeen
- 🍷 ½ rode paprika
- 🍷 200 g scharrel kipdijfilets
- 🍷 1 el ras el hanout
- 🍷 1 courgette
- 🍷 50 g gedroogde abrikozen
- 🍷 1½ el milde olijfolie
- 🍷 500 g iets kruimige aardappel
- 🍷 100 ml water
- 🍷 50 g garneer amandelen

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook en koriander fijn.
2. Schil de winterpeen, halveer in de breedte en snijd in de lengte in 4 repen.
3. Maak de paprika schoon en snijd in reepjes van 2 cm breed.
4. Dep de kip droog, snijd doormidden en meng met de ras el hanout, de helft van de koriander en de knoflook.
5. Snijd de courgette in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten met een lepel.
6. Snijd elke helft in lange repen en halveer deze.
7. Snijd de abrikozen doormidden.
8. Verhit de olie in de tajine of stoofpan op middelhoog vuur.
9. Bak de kip met de ui 5 minuten rondom bruin.
10. Schil ondertussen de aardappelen en snijd in stukjes van 3 cm.
11. Leg boven op de kip en bestrooi met peper en zout.
12. Verdeel de paprika, abrikoos, peen en courgette over de tajine.
13. Voeg het water toe.
14. Laat op laag vuur met de deksel erop 40-45 minuten stoven, tot de kip gaar is en de aardappel en groente heel zacht zijn.
15. Rooster ondertussen de amandelen in een koekenpan zonder olie of boter 2 minuten tot goudbruin.
16. Bestrooi de tajine met de amandelen en de rest van de koriander.

TIP: Lekker met zacht (volkoren)brood om mee te dippen. Je kunt in plaats van koriander ook peterselie of munt door de tajine doen.

BRON: ah.nl

