



Tajine van kip met aardappel en olijven

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 3 uien
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 175 g bleekselderij
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 200 g kipfilets
- 🍷 1½ el ras el hanout
- 🍷 500 g vastkokende aardappel
- 🍷 75 ml water
- 🍷 200 g olijven met citroen
- 🍷 8 g verse koriander

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de uien in ringen en de knoflook fijn.
2. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes.
3. Verhit $\frac{3}{4}$ van de olie in de tajine en stoof de ui, de bleekselderij en de helft van de knoflook op laag vuur 20 minuten tot zacht en goudbruin.
4. Snijd ondertussen de citroen in de lengte in 4 parten.
5. Snijd de kipfilet in blokjes van ca. 3 cm.
6. Meng de kip in een kom met de rest van de olie, $\frac{2}{3}$ ras el hanout, de citroen, peper en eventueel zout en de rest van de knoflook.
7. Zet in de koelkast tot gebruik.
8. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 cm.
9. Voeg de aardappelblokjes en de rest van de ras el hanout toe aan het uienmengsel en roer even door. Voeg het water toe.
10. Breng op smaak met zout.
11. Doe de deksel op de tajine en laat 10-15 minuten stoven tot de aardappel beetgaar is.
12. Schep de gemarineerde kip met citroen en de olijven met vocht door de aardappel en doe de deksel op de tajine.
13. Stoof nog 20 minuten tot de kip gaar is en de aardappel lekker zacht.
14. Haal 1 citroenpart uit de tajine en snijd deze met schil en al heel fijn.
15. Meng door het gerecht. Snijd de koriander fijn.
16. Bestrooi de tajine met de koriander.

TIP: Lekker met Libanees platbrood, het recept is dan niet meer glutenvrij.

BRON: ah.nl

