



Tajine van kip met abrikoos en amandelen

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 rode ui
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 1 paprika
- 🍷 150 g wortels (geschraapt)
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 1 el ras el hanout
- 🍷 125 ml kippenbouillon
- 🍷 50 g gedroogde abrikozen
- 🍷 2 kippendijfilets
- 🍷 150 g couscous
- 🍷 25 g amandelen

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de ui in halve ringen en snijd de knoflook fijn.
2. Snijd de paprika in grove repen.
3. Snijd de wortels in de lengte in vieren.
4. Verhit de olijfolie in een hapjespan en bak de kip rondom aan.
5. Voeg de ui met de knoflook toe en bak 3 minuten mee.
6. Voeg de ras el hanout, paprika, wortel en abrikozen toe en bak 1 minuut mee.
7. Schenk de bouillon erbij, breng aan de ook en laat 10 minuten met het deksel op de pan op een lage stand stoven.
8. Neem het deksel van de pan en laat nog 10 minuten koken totdat de saus is ingedikt en de kip gaar is.
9. Bereid intussen de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Hak de amandelen grof, bestrooi het gerecht ermee en serveer de couscous erbij.

TIP: Lekker met platte peterselie. Vervang de abrikozen eventueel door rozijnen.

BRON: boodschappen.nl

