



Tajine van kip met appel en amandelen

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 2 el olijfolie
- 👉 4 drumsticks
- 👉 1 ui (gesnipperd)
- 👉 ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 👉 ½ tl kaneelpoeder
- 👉 ½ kaneelstokje
- 👉 ½ teentje knoflook (gehakt)
- 👉 150 ml kippenbouillon
- 👉 2 appels (geschild, in parten)
- 👉 125 g zwarte pruimen zonder pit
- 👉 25 g geschaafde amandelen

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olijfolie en bak de drumsticks bestrooid met zout en peper rondom bruin
2. Voeg ui, de gemberpoeder, het kaneelpoeder, het kaneelstokje en de knoflook toe.
3. Bak dit 3 minuten mee.
4. Giet de bouillon erbij en stoof met deksel 30 minuten.
5. Voeg de appels en pruimen toe en stoof nog eens 15 minuten.
6. Rooster intussen de amandelen goudbruin in een droge hete koekenpan.
7. Bestrooi voor het serveren het gerecht ermee.

TIP: Lekker met couscous. Vervang de pruimen door abrikozen of dadels en voeg 2 el blanke rozijnen toe.

BRON: boodschappen.nl

