



Tajine van kip met citroen, aardappel en olijven

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 2 middelgrote uien
- 🍷 2 tenen knoflook
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 75 g bleekselderij
- 🍷 3 el milde olijfolie
- 🍷 200 g halal kipfilet
- 🍷 1½ el ras el hanout
- 🍷 500 g aardappel
- 🍷 75 ml water
- 🍷 100 g olijven met citroen
- 🍷 8 g verse koriander

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de ui in ringen en snijd de knoflook fijn.
2. Snijd de citroen in de lengte in 4 parten.
3. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes.
4. Verhit 1½ el olie in de tajine en stoof onder regelmatig roeren de ui en de helft van de knoflook op laag vuur 15 minuten tot het mengsel zacht is en goudbruin.
5. Snijd ondertussen de kipfilet in blokjes van ca. 3 cm.
6. Meng in een kom met de rest van de olie, ⅔ van de ras el hanout, de citroen en de rest van de knoflook.
7. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 2 cm.
8. Voeg de aardappelblokjes, bleekselderij en de rest van de ras el hanout toe aan de ui en roer even door.
9. Voeg het water toe.
10. Doe de deksel op de tajine en laat 10 minuten stoven tot de aardappel beetgaar is.
11. Schep de gemarineerde kip met citroen en de olijven met vocht uit het blikje erdoor en doe de deksel op de tajine.
12. Stoof nog 20 minuten tot de kip gaar is en de aardappel lekker zacht.
13. Snijd de koriander fijn.
14. Haal 1 citroenpart uit de tajine en snijd deze met schil en al heel fijn, meng erdoor en bestrooi met de koriander.

TIP: Lekker met Libanees brood, het gerecht is dan niet meer glutenvrij.

BRON: ah.nl

