



Tajine van kip met citroen en olijven

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 3 kippendijen
- 👉 1 gekonfijte citroen
- 👉 50 ml water
- 👉 150 g ontpitte groene olijven
- 👉 1 el ras el hanout
- 👉 3 uien
- 👉 1 teentje knoflook
- 👉 5 el olijfolie
- 👉 15 g verse koriander

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de uien in dunne plakjes en snijd je kippendijen in zodat je alleen de dij aan de ene kant hebt en de achterkant van de dij aan de andere kant, 6 stukken in totaal.
2. Bak alles in de braadpan op hoog vuur ongeveer 10 minuten met de olijfolie.
3. Voeg de gehakte knoflook, ras el hanout en het water toe, je mengsel moet half bedekt zijn.
4. Sluit het deksel en laat 10 minuten koken op middelhoog vuur.
5. Meng aan het einde van deze tijd de ingrediënten en plaats het deksel terug, maar sluit de braadpan deze keer niet helemaal.
6. Zet het er schuin op om de lucht te laten ontsnappen.
7. Laat nog 25 minuten koken, roer halverwege.
8. Voeg aan het einde van deze tijd de groene olijven en de in vieren gesneden gekonfijte citroen toe, plaats het deksel terug zoals in de vorige stap en laat nog 5 minuten koken.
9. Bestrooi tot slot met gehakte verse koriander voor het opdienen.

TIP:

👉 **Wat moet ik bij mijn tajine serveren?**

Je kunt griesmeel, rijst of aardappelen stomen en je tajine erbij serveren.

👉 **Waar kan ik koriander door vervangen?**

Koriander is een verdeeld kruid: sommige mensen houden ervan, anderen haten het! Als je geen risico's wilt nemen, vervang het dan door peterselie.

👉 **Kan ik dit recept rechtstreeks in een tajine bereiden?**

Absoluut! Je kunt een traditionele tajine gebruiken of een elektrische tajine. In beide gevallen zijn de stappen en kooktijd hetzelfde.

BRON: nl.petitchef.com

