



Tajine van kip met couscous en courgette

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 ½ ui
- 🍴 150 g winterpeen
- 🍴 150 g halal kipfilet
- 🍴 125 g couscous
- 🍴 2 el traditionele olijfolie
- 🍴 1 courgette
- 🍴 10 g verse platte peterselie
- 🍴 1 tl ras el hanout specerijenmelange
- 🍴 200 g tomatenblokjes

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snij de ui in ringen, de winterpeen in blokjes en de kipfilet in reepjes.
2. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking met 1 el olie.
3. Verhit de rest van de olie in een hapjespan.
4. Fruit de ui.
5. Voeg de kip toe en bak 2 minuten mee.
6. Halveer ondertussen de courgette in de lengte en snijd in dunne plakjes.
7. Schep de peen en courgette door de kip en bak nog 2 minuten.
8. Snijd de peterselie grof.
9. Voeg de ras el hanout en de tomatenblokjes toe.
10. Breng aan de kook en stoof de kiptajine met de deksel op de pan in 5 minuten gaar.
11. Roer de couscous los met een vork.
12. Voeg de peterselie, peper en eventueel zout toe.
13. Serveer met de kiptajine.

TIP: Vervang voor een fris accent de peterselie door fijngesneden munt.

BRON: ah.nl

