



Tajine van kip met gepekeld citroen en gember

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 4 drumsticks of 2 kippenbouten
- 🍴 ½ ui (gesnipperd)
- 🍴 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍴 2½ cm verse gember (geschild, geraspt) of ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 🍴 ½ tl kerriepoeder of kurkuma
- 🍴 125 ml kippenbouillon
- 🍴 1 el koriander, peterselie of bladselderij (gehakt)
- 🍴 1 citroen (in partjes, pot)*
- 🍴 50 g olijven (zonder pit)

voor erbij

- 🍴 stokbrood of platbrood

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olijfolie en bak hierin de kip rondom lichtbruin.
2. Bak de ui en knoflook 2-3 minuten mee.
3. Bestrooi met de gember, kerrie, zout en peper.
4. Giet de bouillon erbij en roer ½ el koriander erdoor.
5. Stoof afgedekt circa 25 minuten.
6. Leg de partjes ingelegde citroen en de olijven op de kip en bestrooi met de rest van de koriander.
7. Serveer met het brood.

TIP: Dit recept smaakt lekker met een salade van reepjes ijsbergsla, plakjes kiwi en partjes komkommer, met een dressing van 2 el citroensap, 2 el olijfolie, 1 el honing en snuf kaneelpoeder.

*** Maak zelf gepekeld citroenen**

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 15 citroenen
- 🍴 zout

Materiaal: schone jampot met deksel

Zo maak je het:

1. Boen 10 citroenen schoon met warm water.
2. Maak met een scherp mes 4 diepe inkepingen in elke citroen en vul deze inkepingen met 1 tl zout.
3. Leg de citroenen tegen elkaar in de schone pot.
4. Sluit de pot goed af en laat een paar dagen staan, totdat er zo veel vocht aan de citroenen onttrokken is dat ze onder staan.
5. Pers 5 nieuwe citroenen uit en voeg dit sap toe aan de gepekeld citroenen.
6. Sluit de pot goed af.
7. Laat de citroenen een maand rusten op een donkere plaats.
8. Snijd de citroenen voor gebruik in partjes of plakjes.
9. Verwijder eventueel het vruchtvlees.
10. Je kunt de citroenen in een schone pot en goed afgesloten tot 6 maanden bewaren op een donkere plaats.

TIP: Gebruik als smaakmaker in marinades, salades, bij vlees, vis en kip.

BRON: boodschappen.nl

