



Tajine van kip met harissa en tuttifrutti

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍗 200 g kipdijfilet
- 🍷 2 el milde olijfolie
- 🍌 90 g tuttifrutti
- 🍷 ½ el harissa
- 🍷 400 g fijngesneden tomaat knoflook-ui
- 🍷 150 g couscous

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd elke kipdijfilet in 2 stukken.
2. Verhit $\frac{2}{3}$ van de olie in de tajine of stoofpan en bak de kip 2 minuten op middelhoog vuur.
3. Snijd ondertussen de tuttifrutti in grove stukken.
4. Voeg de tuttifrutti, harissa en tomatenblokjes toe aan de kip en breng aan de kook.
5. Laat de kiptajine met de deksel op de tajine of stoofpan 20 minuten op laag vuur stoven.
6. Bereid ondertussen de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking met de rest van de olie.
7. Serveer de couscous met de kiptajine.

TIP: Lekker met citroen en peterselie.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

