



Tajine van kip met olijven en aardappelen

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 4 kipdrumsticks
- 👉 6 tl ras el hanout kruiden
- 👉 1 el zonnebloemolie
- 👉 75 g groene olijven
- 👉 250 ml water
- 👉 500 g kruimige aardappelen
- 👉 250 g wortel
- 👉 1 ui
- 👉 12 takjes selderij
- 👉 8 takjes peterselie
- 👉 1½ blokje kippenbouillon
- 👉 120 g erwtjes diepvries
- 👉 40 g ongezouten roomboter
- 👉 1 tl maïzena

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kruid de kipdrumsticks met de helft van de ras el hanout kruiden.
3. Verwarm olie in een pan en bak de kipdrumsticks rondom bruin.
4. Leg vervolgens in een ovenschaal en verdeel de olijven erover.
5. Voeg 50 ml van het water toe en zet voor 30 minuten in de oven.
6. Schil ondertussen de aardappelen en snijd deze samen met de wortel in stukjes van ca. 2 cm.
7. Pel de ui en snijd in halve ringen.
8. Hak de selderij en peterselie inclusief de takjes fijn.
9. Zet wat peterselie apart ter garnering.
10. Breng een pan water aan de kook met $\frac{2}{3}$ van de overige ras el hanout kruiden en $\frac{2}{3}$ bouillonblokjes.
11. Kook het geheel in 20 tot 25 minuten gaar.
12. Hang de erwtjes in een zeef de laatste 3 minuten boven de pan, zodat ze warm en gaar worden.
13. Smelt de helft van de boter in een pan met de overige ras el hanout kruiden.
14. Voeg na 1 minuut het overgebleven bouillonblokjes, maïzena en het overige water toe en roer goed door.
15. Breng het geheel zachtjes aan de kook tot het een gebonden kruidenjus is.
16. Haal de kip uit de oven.
17. Voeg een scheutje braadvocht uit de ovenschaal toe aan de kruidenjus.
18. Giet de groenten af, houd de erwten apart.
19. Stamp de rest fijn met de andere helft van de boter.
20. Schep op het laatst de erwten erdoor.
21. Serveer de stampot met de kipdrumsticks en jus.
22. Garneer met peterselie.

BRON: eatertainment.nl

