



Tajine van kip met olijven en citroen

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1 citroen, sap
- 👉 3 el olijfolie
- 👉 ¾ tl kurkuma
- 👉 ¾ tl gemberpoeder
- 👉 ¾ el honing
- 👉 125 ml droge witte wijn
- 👉 ½ knoflookbol, tenen gesnipperd
- 👉 8 kippendijen met bot en vel
- 👉 60 g uitgelekte kappertjes
- 👉 100 g groene olijven, zonder pit
- 👉 1 kleine gekookte citroenen in stukjes, zonder pitten
- 👉 15 g korianderblad, fijngesneden
- 👉 zout & zwarte peper

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de oven tot 160 °C.
2. Meng in een grote schaal het citroensap met de olijfolie, kurkuma, gember, honing, wijn en een beetje zout en peper.
3. Voeg de knoflook toe en wentel de stukken kip door het mengsel tot ze rondom bedekt zijn.
4. Leg de stukken kip in een grote ovenschaal waarin ze goed naast elkaar kunnen liggen.
5. Verdeel de kappertjes, olijven en gekookte citroenstukken ertussen en giet dan al het sap uit de schaal erbij.
6. Bak de kip 1 uur in de oven tot deze bruin en helemaal gaar is.
7. Strooi de koriander er voor het aan tafel gaan overheen.

BRON: culy.nl

