



Tajine van kip met rode ui en vijgen

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 10 g boter
- 🍴 1 rode ui, in partjes
- 🍴 2 tenen knoflook, in plakjes
- 🍴 ½ bio sinaasappel, rasp en sap
- 🍴 ½ el tomatenpuree
- 🍴 ½ el ras al hanout
- 🍴 6 vijgen, gedroogd
- 🍴 125 ml kippenbouillon
- 🍴 1 winterwortel, à 600 g, in dikke halve schuine plakken
- 🍴 2 kippenbouten, klein
- 🍴 50 g amandelen, blank
- 🍴 2 el bladpeterselie, fijngesneden

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verwarm in een grote braadpan of grote tajine 1 el olie en boter en bak de uien en knoflook zachtjes mooi goudbruin.
2. Rasp ondertussen de schil van de sinaasappel fijn af en pers de sinaasappel uit.
3. Voeg de tomatenpuree en het sinaasappelsap toe aan de uien en bak kort mee, zodat de tomatenpuree iets kleurt.
4. Doe het sinaasappelsap, de ras al hanout, vijgen en bouillon erbij, breng aan de kook en voeg de wortel toe.
5. Leg de kippenbouten in de pan of tajine en druk ze een beetje naar de bodem toe.
6. Leg het deksel op de pan en stoof de kip en wortel in 30-35 minuten zachtjes gaar.
7. Je kunt de pan ook in een voorverwarmde oven van 180°C zetten.
8. Kijk na 20 minuten of er voldoende vocht in de pan zit en vul evt. aan met wat heet water.
9. Verwarm 1 el olie in een koekenpan en bak hierin al omscheppend de amandelen mooi goudbruin en knapperig.
10. Bestrooi de worteltajine met de amandelen en peterselie.

TIP: Lekker met couscous of quinoa.

BRON: deliciousmagazine.nl

