



Tajine van kip met rozijnen en sinaasappel

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 360 g kippendijfilets
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 1 kaneelstokje of mespuntje kaneelpoeder
- 🍷 250 g passata
- 🍷 2 el rozijnen
- 🍷 ½ sinaasappel
- 🍷 2 takjes platte peterselie

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Dep de kippdijfilet droog met keukenpapier en bestrooi met zout en peper.
2. Verhit 2 el olijfolie in een hapjespan of tajine.
3. Bak de kip in 4 minuten aan beide kanten lichtbruin.
4. Snijd intussen de teentjes knoflook in dunne plakjes.
5. Neem de kip uit de pan.
6. Fruit in het bakvet de knoflook 1 minuut.
7. Voeg het kaneelstokjes of de kaneelpoeder toe.
8. Schenk de passata in de pan en breng aan de kook.
9. Voeg de rozijnen en de kippdijfilet toe.
10. Stoof de kip op een lage stand afgedekt in 30 minuten gaar.
11. Snijd de sinaasappel in plakjes.
12. Leg ze de laatste 10 minuten tussen de kippdijfilet en stoof mee.
13. Snijd de blaadjes van 2 takjes platte peterselie grof.
14. Breng de tajine op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie.

TIP: Lekker met kruidencouscous met rozijnen, platbrood of pita.

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

