



Tajine van kip met saffraan en peer

2 PERSONEN

⌚ 60 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1 ui (geraspt)
- 👉 1½ teentje knoflook (geperst)
- 👉 2 el olijfolie
- 👉 1½ el honing
- 👉 1 el verse koriander (gehakt)
- 👉 ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 👉 mespuntje saffraanpoeder
- 👉 ½ maïskip (in stukken)
- 👉 1 el olijfolie
- 👉 75 g amandelen
- 👉 150 ml kippenbouillon van tablet
- 👉 1 handpeer (geschild, in parten, stevig, zonder klokhuis)

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Maak van de ui, knoflook, olie, honing, kruiden, specerijen, zout en peper een pasta in een ruime schaal en wentel daar de stukken kip doorheen.
2. Laat afgedekt op een koele plek een uur marineren.
3. Wrijf de kruidenpasta van de stukken kip en verwarm ondertussen een eetlepel olie in een braadpan.
4. Bak de kip om en om aan en neem hem uit de pan.
5. Voeg de kruidenpasta en amandelen toe en roerbak op lage stand circa 3 minuten.
6. Leg de kip weer terug in de pan en giet de bouillon erbij.
7. Roer nog even door en laat afgedekt circa 20 minuten stoven.
8. Voeg de parten peer toe aan de kip en laat afgedekt nog 15 minuten meestoven.

TIP: Lekker met couscous en doperwten.

BRON: boodschappen.nl

