



Tajine van kip met tuinbonen en tomaten

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍗 4 kipdrumsticks
- 🍗 ¾tl gemalen gember
- 🍗 2 el traditionele olijfolie
- 🍗 1 kleine ui
- 🍗 1 teen knoflook
- 🍗 2 tomaten
- 🍗 ¾ tl gemalen komijn
- 🍗 ¾ tl kaneel
- 🍗 50 ml water
- 🍗 225 g tuinbonen diepvries

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Bestrooi de kip met gemberpoeder, peper en eventueel zout.
2. Verhit de olie in een braadpan en bak de drumsticks rondom bruin.
3. Snijd de ui in ringen, hak de knoflook fijn en snijd de tomaten in stukjes.
4. Bak de ui en knoflook 1 minuut mee.
5. Voeg de stukjes tomaat, komijn, kaneel en water toe en breng alles aan de kook.
6. Leg de deksel op de pan en stoof de kip 20 minuten.
7. Voeg de tuinbonen en naar smaak zout en peper toe en stoof het gerecht nog 10 minuten.

TIP: Lekker met couscous of rijst.

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

