



## Tajine van kip met wortel en tuinbonen

**2 PERSONEN**

⌚ 50 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍗 4 drumsticks of 2 kipkarbonades
- 🍗 ½ tl gemberpoeder (djahé) of verse gember (geraspt)
- 🍗 ¼ tl kurkuma
- 🍗 2 el olijfolie
- 🍗 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍗 ½ el platte peterselie (gehakt)
- 🍗 125 ml kippenbouillon
- 🍗 1 winterwortel (geschrapt)
- 🍗 100 g tuinbonen diepvries of vers
- 🍗 ½ el verse koriander (gehakt)
- 🍗 1 el citroensap
- 🍗 50 g groene olijven (zonder pit)

**Materiaal:** tajine of braadpan met goed sluitende deksel

**Zo maak je het:**

1. Bestrooi de kip met de gember, de kurkuma, zout en peper.
2. Verhit de olie in een stoofpan.
3. Smoor de kip met de deksel op de pan 5 minuten.
4. Voeg de knoflook, de peterselie en de bouillon toe en laat 20 minuten zachtjes stoven.
5. Snijd de wortel in dikke repen.
6. Voeg wortels en tuinbonen toe, stoof nog 15 minuten en voeg de laatste 5 minuten de koriander, citroensap en olijven toe.

**TIP:** Lekker met saffraanrijst of couscous met geroosterde amandel. Serveer er een salade bij van tomaten, groene paprika, bosui, verse dille en peterselie met een dressing van olijfolie, rode wijnazijn, gemalen komijn (djinten) en zout en peper.

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

