



Tajine van zoete kip met amandelen en couscous

2 PERSONEN

⌚ 75 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 cm verse gember (geschild, geraspt)
- 🍷 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍷 ½ citroen (sap)
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1½ el honing
- 🍷 mespunt saffraan
- 🍷 375 g kippenbouten of kipkarbonades
- 🍷 150 g gedroogde abrikozen
- 🍷 25 g geschaafde amandelen
- 🍷 125 g couscous
- 🍷 1 el boter

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Wrijf de gember en knoflook met citroensap, olie, honing, saffraan en wat zout en peper tot een pasta.
3. Wrijf hiermee de stukken kip in en leg ze in een ovenschaal.
4. Leg de abrikozen eromheen en giet er een kop water bij.
5. Dek de schaal af met aluminiumfolie of een deksel.
6. Gaar de kip circa 40 minuten in de oven, neem het folie van de schaal en verwarm nog 15 minuten onafgedekt in de oven.
7. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.
8. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Roer de boter er met een vork of schone vingers doorheen en houd de couscous warm.
10. Serveer de kip met de zoete jus en de couscous apart op schalen en bestrooi het geheel met amandelen.

TIP: Lekker met gestoomde courgette of wortel.

BRON: boodschappen.nl

