Tajine met kip en gekonfijte citroen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 kip (in stukken gesneden)
peper en zout
2 eetlepels olijfolie
1 stuk gember (geraspt)
1 koffielepel kurkumapoeder
1 ui (groot, gesnipperd)
1 citroen (gekonfijt, in stukken gesneden)
8 takjes koriander (fijngehakt)
3 teentjes knoflook (gesnipperd)
100 gram groene olijven

Bereidingswijze

1. **Kruid de kip met peper en zout.**
2. **Verwarm de olijfolie in een tajine of stoofpot en bak de kip. Strooi de kurkuma en de gember erover. Voeg de fijngesneden ui, de gekonfijte citroen, de koriander en de knoflook toe. Bak gedurende 10 minuten. Draai de kip regelmatig om.**
3. **Voeg een beetje lauw water toe en laat gedurende 20 minuten verder garen.**
4. **Voeg de olijven toe en laat nog eens 10 minuten op zacht vuur pruttelen.**
5. **Serveer met brood of rijst.**