




Marokkaanse tajine met kip en abrikozen

 **Bereidingstijd**
> 1h

 **Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie

2 uien (fijngesneden)

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

3 centimeters gember (geschild en fijngesneden)

2 wortels (in stukken)

1 zoete aardappel (in stukken)

2 takjes selders (in stukken)

4 kippenbouten (volledig, dij en drumstick)

3 eetlepels ras el hanout (kant-en-klare Marokkaanse kruidenmengeling)

1/2 l kippenbouillon

3 stuks steranijsjes

3 kaneelstokjes

200 gram gedroogde abrikozen

250 gram couscous

zout

1 handvol amandelen (gepeld)

1 bosje munt

1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Giet een scheut olijfolie op de bodem van de pot. Leg hierop de uien, knoflook, gember, wortel, zoete aardappel en selder.
- 2.** Leg hierop de kippenbouten. Bestrooi met ras el hanout. Overgiet met de kippenbouillon en voeg steranijs, kaneelstokjes en abrikozen toe. Sluit af met het deksel en zet minstens 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat het deksel gesloten. Check na een uur of de kip gaar is, zet eventueel nog even terug in de oven.



- 3.** Schep de couscous in een grote kom en overgiet met 4 dl kokend water. Voeg een beetje zout toe en de amandelen. Laat afgedekt 5 minuten staan. Roer alles los met een vork en verdeel over de tajine.
- 4.** Werk af met munt en koriander.