

Tajine kip met abrikozen



INGREDIËNTEN: Voor 4 personen

8 kippendijen filet	Kipmarinade van een gele curry mix
2 zoete bataten	2 eetlepels kurkumapoeder
8 middelgrote worteltjes	2 eetlepels kerriepoeder
2 gele paprika	1 eetlepel gemberpoeder
12 gele smultomaatjes*	1 theelepel gemalen cayennepeper
12 verse abrikozen	4 teentjes geperste knoflook
2 eetlepels roomboter	2 eetlepels olijfolie
Handjevol bieslook	
zout	

BEREIDING:

Mix de kruiden en wrijf de kippendijen in met de marinade en zet in de koelkast**

Verhit de roomboter in een tajine of hapjespan en bak hierin de kippendijen rondom goudbruin.

Snijd de worteltjes en zoete bataten in blokjes. Voeg deze bij de kip en laat stoven tot ze gaar en zacht worden (plusmines 25 minuten). Voeg wat zout toe.

Nadien de paprika, smultomaatjes en abrikozen toevoegen. De paprika's goed schoonmaken = gehele zaadlijsten wegsnijden en in reepjes snijden. De gele smultomaatjes halveren. De abrikozen halveren en de pitten verwijderen. Laat het geheel rustig verder stoven en garen.

Maak tot slot af met geknipte bieslook.

Ik serveerde het gerecht in een schotel. Serveren in de tajine of hapjespan is ook helemaal gezellig.

*Eet je liever geen tomaatjes dan kan het gerecht ook prima zonder.

**Het liefst de kippendijen een avond voor de bereiding in de marinade wegzetten in de koelkast. Als je hiervoor geen tijd hebt of het bent vergeten dan is 10 minuten marineren ook goed.