



Hoofdgerechten

## Herfst-tajine met kip

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

4 kippenboutjes  
2 wortelen (in blokjes)  
2 koolrapen (in blokjes)  
150 gram spruitjes (gehalveerd)  
1 ui (fijngehakt)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 theelepel komijn  
1 kaneelstokje  
1 theelepel gemberpoeder  
1 eetlepel currypoeder  
1 eetlepel honing  
6 ontpitte pruimen (fijngehakt)  
1/2 citroen (geperst)  
1/2 kippenbouillon  
3 takjes koriander (om af te werken)  
olijfolie

### Bereidingswijze

Fruit de ui in olijfolie aan in een tajine. Voeg de knoflook en kruiden toe en laat even meebakken.

Doe de kip erbij en bak deze goudbruin. Roer er vervolgens de wortelen, raapjes, spruiten en pruimen onder. Schenk er de honing, de kippenbouillon en het citroensap bij. Laat 45 minuten met het deksel op de tajine sudderen. Garneer voor het serveren met de koriander.

**Tip:** Heb je geen tajine, gebruik dan een gietijzeren braadpan die goed sluit.

### Keukenbenodigdheden

Tajine

