



Hoofdgerechten

## Tajine met krieltjes

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 eetlepels zonnebloemolie  
4 kippenboutjes  
300 gram krielaardappelen  
150 gram sugarsnaps  
1 ui (fijngehakt)  
1 lookteentje (geperst)  
1 citroen (gekonfijt, in partjes)  
20 olijven (zwarte)  
1 saffraandraad (plukje)  
2 eetlepels koriander (fijngehakt)  
1 eetlepel koriander (om af te werken)  
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)  
2 theelepels gemberpoeder  
1 theelepel komijn  
400 milliliter kippenbouillon  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Was de krieltjes en halveer ze. Bak de kippenbouten langs alle kanten goudbruin in olijfolie en kruid met peper en zout.

Doe de zonnebloemolie in een tajine of gietijzeren pan en stoof de ui met de knoflook en de citroen enkele minuten. Voeg de krieltjes en sugarsnaps toe en bak even mee. Breng op smaak met de saffraandraadjes, koriander, peterselie, gember, komijn, peper en zout. Leg er de kip bij, voeg de olijven toe en overgiet met de bouillon. Laat 30 minuten afgedekt koken.

Werk de tajine af met de verse koriander.

**Tip:** Sugarsnaps blijven knapperig en frisgroen, ook na het koken.

# Keukenbenodigheden

Tajine

