

Hoe maak je Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten ?

fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/21/hoe-maak-je-marokkaanse-tajine-met-kip-en-gedroogde-vruchten/

Bekijk alle berichten van Fitchef

12/21/2017



Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten – Zo maak je Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten !

Welke ingredienten heb je nodig voor Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten (voor 2 personen) :

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 250 gram kipfiletblokjes
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel paprikapoeder
- 250 ml kippenbouillon
- 100 ml sinaasappelsap
- 1 kaneelstokje
- 50 gram gedroogde abrikozen
- 50 gram gedroogde pruimen
- 100 gram couscous
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel oregano
- 30 gram amandelen (ongezouten)

Hoe bereid je de Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten :

1. – Snijd de ui en paprika in kleine stukjes
2. – Verhit wat olijfolie in een tajine en fruit hierin de ui
3. – Pers de knoflook en bak dit mee in de tajine
4. – Bak vervolgens de kipfiletblokjes mee, totdat deze goudbruin zijn
5. – Voeg vervolgens ook de paprika toe en laat het geheel enkele minuten op een laag vuur bakken
6. – Voeg de chilipoeder, kurkuma en paprikapoeder toe en roer het geheel goed door elkaar
7. – Voeg vervolgens de kippenbouillon, sinaasappelsap en het kaneelstokje toe aan de tajine
8. – Snijd de abrikozen en pruimen in partjes en voeg deze tot slot ook toe aan de tajine
9. – Zet het vuur laag en laat de kip 30 minuten stoven in de tajine
10. – Maak de couscous klaar, zoals vermeld staat op de verpakking
11. – Voeg hier de olijfolie, citroensap en 1 eetlepel oregano aan toe
12. – Maak de couscous los met een lepel en meng het geheel door elkaar
13. – Haal de tajine van het vuur en voeg tot slot de amandelen toe
14. – Dien de couscous en kip apart op

Marokkaanse tajine met kip en gedroogde vruchten



Succes en eet smakelijk



fitchefkookboek.wordpress.com