



Marokkaans koken met Hananne



16 juli 2022

Muntthee

- kokend water
- thee
- suiker
- verse munt

Salade

- tomaten in blokjes
- rode bieten in blokjes
- vinaigrette

Tajine met kip en groenten (voor 6 personen)

Ingrediënten voor de tajine

- 6 kippenbillen
- 3 grote ajuinen
- 3 courgetten
- 3 grote wortelen
- 6 aardappelen
- 2 tomaten
- olijfolie of maïsolie
- groene olijven (zonder pit)
- zout
- kurkuma
- koriander
- zwarte peper
- gember
- peterselie
- kipkruiden
- look, naar wens

Bereiding

- Was de kippenbillen grondig met water en zout en dep ze droog met keukenpapier.
- Leg de kippenbillen in een kom met een marinade van olie, zout, kurkuma, koriander, zwarte peper, gember en kipkruiden (Colruyt).
- Meng alles goed door elkaar en zet even aan de kant.
- Pel de ajuinen en schil de wortelen en aardappelen.
- Was alle groenten en snijd ze in stukken. Neem een pot of een tajine en zet die met wat olie op het vuur.
- Doe daar eerst de ajuinen bij, dan de tomaten, de wortelen [mogen ook andere groenten zijn], de kippenbillen en de aardappelen. En veel kruiden.
- Doe er tot slot een glas water bij en de marinade.
- Sluit de pot of tajine af met een deksel laat gedurende min. 25 minuten sudderen.
- Controleer de kip en de groenten en als ze bijna gaar zijn, doe er dan de olijven bij en laat nog 10 minuten opstaan.
- De kooktijd van deze tajine kan variëren van 30 minuten tot 1 uur (afhankelijk van de grootte van de stukken kip en groente en van het vuur).
- Garneer met peterselie en koriander. Niet knippen, maar heel fijn snijden.

Smakelijk!