



Kip met olijven en citroen

De beroemde Marokkaanse kiptajine met ingelegde citroen en groene olijven, gestoofd in een saffraansaus met look en gember. Zilt, fris en boterzacht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	75'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg kippenbouten
- 2 ingelegde citroenen
- 150 g groene olijven
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 snuf saffraan

1 bosje verse koriander
1 bosje verse peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een tajine of stoofpot en bak de kippenbouten rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten. Haal ze eruit.
2. Bak de gesnipperde ui en geplette look 5 minuten in het achtergebleven vet.
3. Roer gember, kurkuma en saffraan erdoor en bak 1 minuut.
4. Leg de kip terug, voeg 300 ml water toe en kruid met zout en peper. Laat afgedekt 50 minuten zachtjes stoven.
5. Snijd de ingelegde citroenen in kwarten en verwijder het vruchtvlees. Voeg de schil samen met de olijven toe.
6. Laat nog 15 minuten stoven tot de kip gaar is en de saus is ingedikt.
7. Roer de gehakte koriander en peterselie erdoor, proef en dien op met couscous of brood.

Dranktip

Zero Sugar Oaked Wit (Pure the Winery) Witte wijn (sauvignon & chardonnay) gerijpt op eikenhout: evenwicht tussen frisheid en diepgang. Mooi bij gevogelte. Suikervrij. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery