



Tajine met kip, kikkererwten en tomaat

Een geurige tajine met malse kip, kikkererwten en groenten in een tomatensaus met raz-el-hanout, gember en honing. Een feest van smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

4 kippenbouten
olijfolie
0,5 citroen
2 teentjes look
1 el honing
1 snuif raz-el-hanout

zout, cayennepeper
1 ui
enkele gekleurde wortelen
1 duim gember
1 rode puntpaprika
1 courgette
2 el tomatenpuree
snuif komijn
snuif kurkuma
1 blik gepelde tomaten
1 blik kikkererwten
enkele takjes tijm
enkele laurierblaadjes
enkele blaadjes koriander

Bereidingswijze

1. Ontbeen de kippenbouten en laat de tajine (of een brede stoofpot) warm worden op het vuur.
2. Doe het vlees in een mengkom en meng er de olijfolie, de honing, het citroensap, een geraspt teentje look en een flinke snuif raz-el-hanout onder.
3. Giet een scheutje olijfolie in de hete tajine en bak er de kip in. Breng op smaak met een snuif zout en cayennepeper. Haal de kip er weer uit.
4. Pel de ui en snij in grove stukken. Spoel de wortelen en snij ook deze grof. Bak de ui en wortelen aan in de tajine.
5. Schil de gember en een teentje look en rasp ze bij de groenten.
6. Snij de puntpaprika en courgette grof en bak ze mee. Voeg een scheutje water toe om verbranden te vermijden.
7. Doe de tomatenpuree erbij en laat kort meebakken. Breng verder op smaak met een flinke snuif komijn en kurkuma.
8. Voeg de kip opnieuw toe, gevolgd door de gepelde tomaten.
9. Spoel de kikkererwten onder koud water en voeg ze toe aan de tajine.
10. Werk af met enkele takjes tijm en laurierblaadjes. Zet het deksel op de tajine en laat ongeveer 30 minuten rustig verder garen tot de kip botermals is.

11. Werk af met enkele pluksels verse koriander.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)