

Beste kookliefhebbers,

Jullie zullen al gemekt hebben dat ik een voorliefde heb voor stoofgerechten omdat je dan een explosie van smaken krijgt. Vandaag een knipoogje aan de Marokkaanse keuken.

Tajine van kip met gedroogde abrikozen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kippenfilets of bouten in twee gesneden
- 10 (of meer) gedroogde abrikozen
- 2 el pistache noten
- 4 uien
- Kippenbouillon – ½ kippenblokje in kop kokend water.
- 1tl ras el hanout (te vinden in grootwarenhuizen bij de kruiden)
- Olijfolie, peper en zout

Je hoeft geen tadjine te hebben om dit gerecht te maken je verliest enkel de specifieke smaak van tadjines.

Bereiding:

- Fruit in een grote pan het vlees in de olie en voeg er na kleuring ook de gesnipperde uien bij.
- Kruid met ras el hanout, peper en zout. Leg het deksel op de pan en laat de kip +/- 10 minuten sudderen.
- Voeg zoveel kippenbouillon toe zodat de kip onder komt te staan. Kook alles 20 minuten en voeg dan de abrikozen en de gepelde pistachenoten bij. Laat het geheel nog 10 minuten verder sudderen.

Ik serveer dit met een builtje instant couscous (griesmeel – 1minuut in kokende gezouten water)

Een gekoelde rosé wijn past hier uitstekend bij.

Smakelijk
Thierry

