

Hotel Christoffel - Déli-Verte Moment | februari 2015

## Tajine met kip en citroen

Een tajine is een Noord-Afrikaanse stoofpot, meestal van aardewerk, en herkenbaar aan een kegelvormig deksel. Door die vorm slaat het vocht weer neer op de ingrediënten en blijft alles wat er in gegaard wordt super mals.

Maar niet getreurd als je er geen hebt.....in een braadpan met een goed sluitend deksel kun je dit gerecht ook prima maken. Overigens is tajine niet alleen de naam van de stoofpot zelf, maar wordt ook het gerecht dat er in bereid wordt een tajine genoemd.



## Ingrediënten en benodigdheden voor 4 personen

Een tajine of een braadpan met een dikke bodem.

### Voor de marinade

- 1 ui, geraspt of héél fijn gesnipperd
- 3 tenen knoflook, geperst
- een grote eetlepel verse gember, geschild en geraspt
- een bosje koriander, fijngehakt
- een paar **saffraandraadjes\***
- versgeperst sap van 1 citroen
- 1 theelepel **grof zeezout\***
- 4 eetlepels **olijfolie\***

### Voor de tajine

- 8-10 kippendijen OF 4 kippenbouten OF 4 kipfilets
- Een klontje boter
- 2 eetlepels **olijfolie\***
- 2 **op zout ingelegde citroenen\***
- Ongeveer 20 **groene olijven\***
- 2 theelepels gedroogde oregano
- Versgemalen peper en zout

## Bereiding

Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade. Leg de kipdelen waar je voor gekozen hebt in een ondiepe schaal en giet de marinade erover. Wrijf de marinade een beetje "in" de kip. Dek de schaal af en laat 1 à 2 uur in de koelkast marineren. Langer mag ook.

Verhit de **olijfolie** en de boter in een tajine of een braadpan met een dikke bodem. Haal de stukken kip uit de marinade en bak ze aan alle kanten bruin. Je hoeft het vlees niet helemaal te garen, alleen een kleurtje geven. Giet de marinade uit de schaal bij de kip en voeg zoveel water toe tot de stukken kip voor de helft onderstaan. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag, doe het deksel op de tajine of pan en laat de kip ongeveer 45 minuten zachtjes stoven. Halverwege de kipstukken een keer omdraaien.

Snijd de **ingemaakte citroenen** in vieren en verwijder het vruchtvlees. We gebruiken alleen de dikke schil! Voeg de citroenschillen, de **olijven** en de helft van de oregano toe aan de kipschotel. Schep alles even goed om en laat nog een kwartiertje stoven met het deksel op de pan. Breng de tajine op smaak met peper en zout en bestrooi met de rest van de oregano.

Serveer rechtstreeks uit de tajine of pan. Geef er **couscous\*** bij en een simpele salade van plakjes sinaasappel, rode ui, **olijven\*** en een dressing van **olijfolie** met een beetje **gerookt paprikapoeder\***.

\* deze producten zijn in onze winkel verkrijgbaar