



Berberse tajine met kip

met aubergine, rozijnen en amandel



30-40min



2 personen

Deze koolhydraatarme, kruidige stoof van zachte kip, aubergine en zoete aardappels is een supersmaakvol en licht winters recept. Dankzij onze Berberse kruidenmix ras el hanout waan je je even in het Midden-Oosten, een gevoel dat helemaal wordt afgemaakt door op het eind je bordje stoof te toppen met amandelen en geurige kruiden als munt en peterselie.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zoete aardappel
- 2 tomaten
- 1 aubergine
- 3 kipdijfilets
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 zakje ras el hanout
- 10g kippenbouillonpoeder
- 50g amandelen ¹⁵
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- maatbeker
- dunschiller

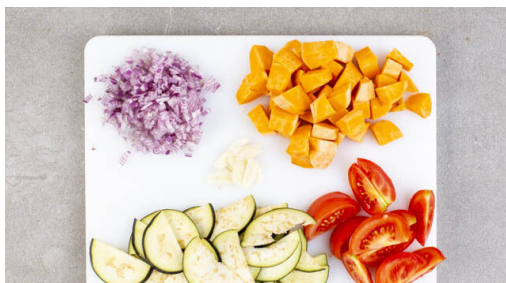
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 722kcal, vet 38.5g, koolhydraten 46.3g, eiwit 46.5g



1. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Schil en snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Snijd de **tomaten** in partjes. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in heel dunne plakjes.



2. Tajine opzetten

Dep de **kipdijfilets** droog en snijd ze in stukjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie en voeg de **ui**, **knoflook**, **rozijnen**, **tomaten**, de **helft van de ras el hanout**, een snuf zout en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Schenk er 100ml water bij en breng het geheel aan de kook.



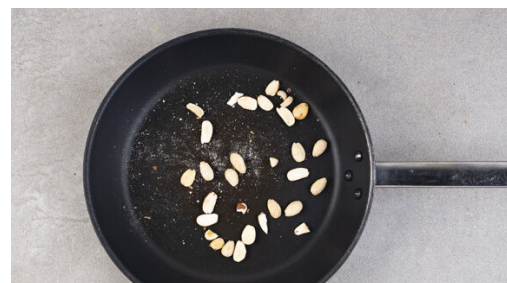
3. Lagen maken

Verdeel de **aubergine**, **zoete aardappel** en **kip** in laagjes in de kookpan. Begin met de **aardappel**, dan de **aubergine** en eindig met de **kip**. Bestrooi elke laag met een beetje **bouillonpoeder** en **ras el hanout**.



4. Tajine garen

Schenk zoveel gekookt water in de pan tot de laag met **zoete aardappel** onderstaat. Leg een deksel op de pan en stoof het geheel ca. 15min op medium tot laag vuur. Haal het deksel van de pan en kook nog eens ca. 10min tot de **kip** gaar is en de **stoof** is ingedikt.



5. Amandelen roosteren

Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Hak de **amandelen** grof en rooster ze in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan en laat afkoelen.



6. Kruiden hakken

Hak de **muntblaadjes** en met de **peterselie incl. steeltjes** grof. Roer de **helft van de verse kruiden** door de **tajine** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Schep de **tajine** op en bestrooi met de **amandelen** en de **rest van de verse kruiden**.