



Berberse tajine met zachte kip

plus aubergine, rozijnen en amandelen



30-40min



2 personen

Met dit recept nemen we alvast een kleine sprong richting de winter. Deze kruidige stoof van zachte kip, aubergine en zoete aardappels is namelijk een super smaakvol en licht winters recept. Dankzij onze Berberse kruidenmix Ras el Hanout waan je je 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. Een topper!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zoete aardappel
- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 3 kippendijfilets
- 1 kippenbouillonblokje⁹
- 1 zakje rozijnen¹²
- 5g Ras el Hanout
- 1 zakje amandelen¹⁵
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker

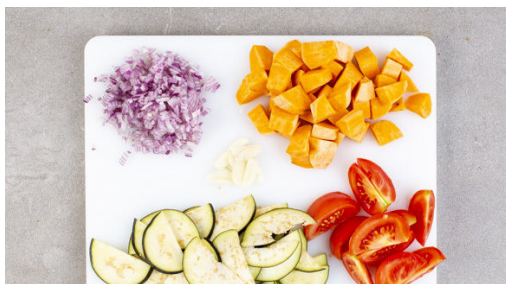
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

selderij (9), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 558kcal, vet 23.7g, koolhydraten 43.6g, eiwit 39.2g



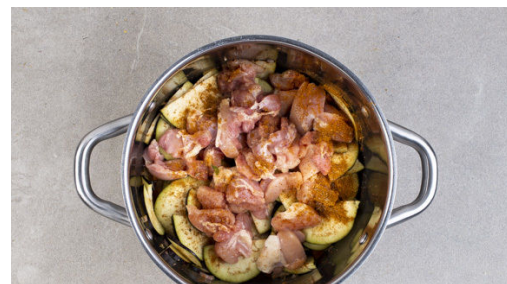
1. Groenten snijden

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



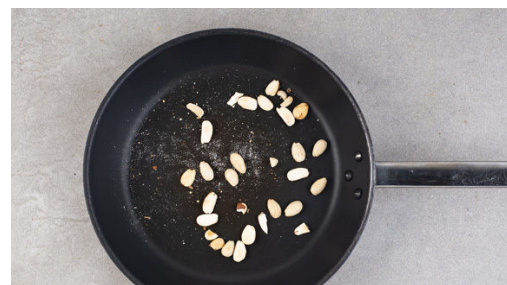
4. Tajine koken

Schenk dan zoveel gekookt water in de pan totdat de **aardappels** onderstaan. Leg een deksel op de pan en stook de **groenten** en **kip** ca. 15min op middellaag-matig vuur. Haal de deksel van de pan en kook nog eens 10min totdat de **kip** gaar is en de **saus** ingedikt.



2. Tajine starten

Snijd de **kippendijfilets** in hapklare stukken. Verkrummel het **bouillonblokje**. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op matig vuur 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.



5. Amandelen roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op matig vuur. Hak de **amandelen** grof en rooster ze in 2-3min goudbruin zijn. Schep de **noten** uit de pan.



3. Lagen maken

Maak dan laagjes van eerst de **zoete aardappel**, dan de **aubergine** en tot slot de **kip**. Zorg ervoor dat elke laag royaal bestrooid is met een beetje **bouillonpoeder** en **Ras el Hanout**.



6. Kruiden snijden

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **peterselie** grof. Roer de **helft van de kruiden** door de **tajine** en breng hem op smaak met peper en zout. Schep de **tajine** op en bestrooi met de **amandelen** en **rest van de kruiden**.