



## Tajine met kip en aubergine

en granaatappelpitjes met wortelsalade



40-50min



2 personen

Een tajine is een soort Marokkaanse slowcooker, waar je de heerlijkste stoofpotten in kunt bereiden. Tajine verwijst niet alleen naar de aardewerken pot, maar ook naar de traditionele stoof die je erin maakt. Vandaag maak je een variant met kip, aubergine en harissa, plus een wortelsalade vol verse kruiden. De granaatappelpitjes mogen natuurlijk niet ontbreken.

## Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 ui
- 3 kippendijfilets
- 1 granaatappel
- 1 zakje harissa
- 1 pak tomatenpassata
- 1 blik kikkererwten
- 1 wortel
- 10g verse kruidenmix: munt & platte peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan of wok met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

### Kooktip

Vul een middelgrote kom met water. Halveer de granaatappel en breek hem in het water open. Verwijder de schil en drijvende vliesjes. Giet het water af en vang de granaatappelpitjes in een zeefje op.

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 35.3g, koolhydraten 66.5g, eiwit 48.0g



### 1. Groenten en kip snijden

Verwarm de oven met grillstand aan op 250°C. Snijd de **aubergine** in blokjes van ca. 1,5cm. Pel en hak de **ui** fijn. Dep de **kippendijfilets** droog en snijd ze in blokjes.



### 4. Groenten en kip stoven

Schenk de **granaatappelpuree** door een zeef in de pan en gooi de achtergebleven pulp weg. Voeg de **helft van de tomatenpassata** en 1el azijn toe en roer door. Doe een deksel op de pan, draai het vuur middellaag en laat de **tajine** ca. 15min stoven. Gebruik de **rest van de passata** voor een ander recept.



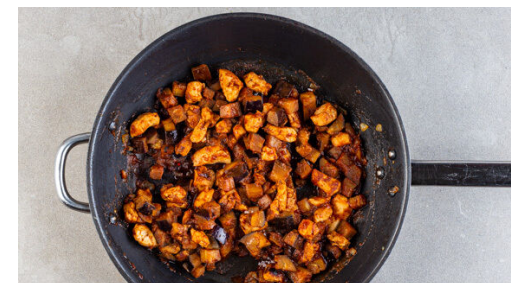
### 2. Granaatappel pureren

Ontpit de **granaatappel** (zie tip, links). Doe de **helft van de pitjes** met 100ml water in een hoge (maat)beker en pureer glad.



### 5. Kikkererwten roosteren

Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze om. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster de **kikkererwten** in 8-10min goudbruin en knapperig in de oven. Schep tussendoor een keer om.



### 3. Groenten en kip bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui, kip, aubergine, harissa** en een flinke snuf zout toe en bak ca. 3min.



### 6. Salade maken

Rasp de **wortel** grof en hak de **verse kruiden** zonder harde stelen grof. Meng de **wortel** en **kruiden** vlak voor het serveren met de **kikkererwten**, 1el olijfolie, 2el azijn en een snuf peper en zout. Serveer de **tajine** met de **salade** en bestrooi met de **rest van de granaatappelpitjes**.