

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr kipfilet-125 gr gedroogde  
pruimen-kerriepoder-3  
eetl.olijfolie-3 eetl.boter-1 ui-1  
lookteentjt-6 dl.kippenbouillon-1  
theel.saffraan-zout-peper  
pijpkaneel-5 eetl.vloeibare  
honing-geroosterde  
amandelschijfjes

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tajine

Een van mijn lievelingsgerechten

### Bereidingswijze

Uien en look bruinen in de olijfolie en de boter. braad hierin de kip en bestrooi met een snuifje kerrie en peper en zout overgiet met bouillon voeg saffraan en kaneel toe half uurtje laten sudderen pruimen en honing toevoegen en nog 10 min.laten sudderen overstrooien met geroosterde amandelschilfers

### Serveertips

Liefst met couscous