

Ingrediënten voor 4 personen

2 uien/2 el arachideolie/1/2tl  
kaneel/ 1/2 tl saffraanpeder/1 tl  
gemalen komijn/ 1/2 tl  
chilipoeder/1(scharrel)kip/2 el  
cognac/ 1 stukje gember(2cm)/3  
teentjes knoflook/ versgemalen  
peper/200g gedroogde  
aprikozen/ 100g ontpitte dadels/2  
el sesamzaad/50 g hele  
amandelen

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Afrikaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tajine met kip

Heerlijk Afrikaans gerecht met kip in combinatie met gedroogde vruchten en amandelen

### Hulpmiddelen

Wok

### Bereidingswijze

Snipper de uien en fruit deze in +/-3min. in olie goudgeel. Roer de specerijen erdoor en bak de kip in de olie rondom bruin. Blus af met 2 el cognac. Snijd de geschildde gember in stukjes en pers de knoflook uit. Voeg ze samen met peper en zout naar smaak bij de kip en schenk er 1 dl water bij. Laat de kip op laag vuur in +/- 1 uur gaar worden. Snijd aprikozen en dadels klein en voeg deze het laatste kwartier van de kooktijd toe. Voeg tussentijds eventueel wat water toe. Na de kooktijd kunt u het kookvocht eventueel binden met wat aardappelmeel. Rooster het sesamzaad en de amandelen in een droge Koekenpan en bestrooi daarmee het gerecht, nadat alles in de tajineschotel is geschept. Zet de deksel erop en serveer direct

### Serveertips

Lekker met couscous, waar royaal fijngesneden peterselie en munt doorheen zijn gemengd