



BINNENKORT SMOREN WE

Tunesië



MET EEN LEKKER STUKJE BELGISCHE KIP.

Kies altijd voor vlees van bij ons. Ook wanneer we de Tunesiërs oppeuzelen.

Kooktip: deze tajine is op z'n best met lekkere kip van bij ons.

Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen gesmaakt.

Bekijk dit recept op de achterzijde of ontdek andere gerechten op lekkervanbijons.be.



Lekker
VAN BIJ
ONS.be

Tunesië

TAJINE VAN KIP MET CITROEN EN WORTEL

Tajine met kip is overal te vinden in Tunesië. De avontuurlijke specerijen van dit gerecht katapulteren ons recht naar een lokale zoek. Verwen familie of vrienden met dit pareltje uit de Tunesische keuken. Applaus verzekerd!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 kip in 4 verdeeld • 750 cl kippenbouillon
• 2 uien fijngesneden • 500 g (gekleurde)
wortels • 4 el bladpeterselie fijngesneden
• 4 el korianderblaadjes fijngesneden •
1 kaneelstokje • 2 ingemaakte citroenen in
kwartjes • 250 g ontpitte zwarte olijven •
sap van een halve citroen • olijfolie

Voor de marinade:

2 teentjes look fijngesneden • saffraan-
draadjes • ½ el gemberpoeder • ½ el
komijnpoeder • ½ el paprikapoeder •
½ el zout • zwarte peper van de molen •
2 el zonnebloemolie • 2 el olijfolie

BEREIDING

Meng de ingrediënten voor de marinade.
Bestrijk de stukken kip met de marinade.
Leg de gemarineerde stukken kip in een

kom en laat een nacht rusten in de koelkast.

Doe de olijfolie in de tajine en voeg de kip
toe. Voeg de uien, peterselie, koriander en
kaneel toe. Overgiet met de kippenbouillon
tot de kip half onder staat.

Laat 45 minuten stoven op een zacht vuur.
Voeg indien nodig nog wat bouillon toe om
uitdroging te voorkomen.

Schil de wortels en snijd in reepjes. Voeg
de wortels toe aan de kip en laat nog 20
minuten zacht sudderen. Doe daarna de
citroenen, het citroensap en de olijven bij
de kip en laat alles 10 minuten stoven.

Haal de kip, citroenen, wortels en olijven uit
de tajine. Kook de saus in tot ongeveer 3 dl.
Werk af met peper.

Lekker met couscous.



In samenwerking met Chef-kok
Bartel Dewulf en Frédéric Decruyenaere,
huischefs van onze Rode Duivels

