Marokkaanse tajine met kip en abrikozen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 centimeters gember (geschild en fijngesneden)
2 wortels (in stukken)
1 zoete aardappel (in stukken)
2 takjes selders (in stukken)
4 kippenbouten (volledig, dij en drumstick)
3 eetlepels ras el hanout (kant-en-klare Marokkaanse kruidenmengeling)
1⁄2 l kippenbouillon
3 stuks steranijsjes
3 kaneelstokjes
200 gram gedroogde abrikozen
250 gram couscous
zout
1 handvol amandelen (gepeld)
1 bosje munt
1 bosje koriander

Bereidingswijze

1. **Giet een scheut olijfolie op de bodem van de pot. Leg hierop de uien, knoflook, gember, wortel, zoete aardappel en selder.**

2. **Leg hierop de kippenbouten. Bestrooi met ras el hanout. Overgiet met de kippenbouillon en voeg steranijs, kaneelstokjes en abrikozen toe. Sluit af met het deksel en zet minstens 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat het deksel gesloten. Check na een uur of de kip gaar is, zet eventueel nog even terug in de oven.**

3. **Schep de couscous in een grote kom en overgiet met 4 dl kokend water. Voeg een beetje zout toe en de amandelen. Laat afgedekt 5 minuten staan. Roer alles los met een vork en verdeel over de tajine.**

4. **Werk af met munt en koriander.**