

Kiptajine met abrikoos en amandel

Porties: 4 • Kooktijd: 40 min • Totaaltijd: 40 min • Calorieën: 343 kcal • Niveau: Gemiddeld • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: Marokkaans

Een trip naar Marokko, zonder je eigen keuken te verlaten. Geurige kip, zoete abrikozen en knapperige amandelen maken deze stoofpot meteen een familiefavoriet.



Ingrediënten

- **2 rode uien** rode uien
- **2 teentjes** knoflook
- **2 stuks** paprika's
- **300 gram** wortels
- **2 eetlepels** olijfolie
- **2 eetlepels** ras el hanout
- **250 milliliter** kippenbouillon
- **100 gram** gedroogde abrikozen
- **4 stuks** kippendijfilets
- **300 gram** couscous
- **50 gram** amandelen

Bereidingswijze

- 1 Snijd de uien in halve ringen en snijd de knoflook fijn. Snijd de paprika's in grove repen. Snijd de wortels in de lengte in vieren.
- 2 Verhit de olijfolie in een hapjespan en bak de kip rondom aan. Voeg de ui met de knoflook toe en bak 3 minuten mee. Voeg de ras el hanout, paprika's, wortel en abrikozen toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Schenk de bouillon erbij, breng aan de oork en laat 10 minuten met het deksel op de pan op een lage stand stoven. Neem het deksel van de pan en laat nog 10 minuten koken totdat de saus is ingedikt en de kip gaar is.
- 4 Bereid intussen de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Hak de amandelen grof, bestrooi het gerecht ermee en serveer de couscous erbij.

Tips

- Lekker met platte peterselie. Vervang de abrikozen eventueel door rozijnen.