

Kruidige kiptajine met abrikozen en amandelen

Dit gerecht brengt de smaken van Noord-Afrika naar je tafel, perfect voor een doordeweekse avond. De combinatie van de kruiden, zoetheid van de abrikozen en de knapperigheid van de amandelen maakt het meteen speciaal en fris.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 400 g kipdijfilet, in stukken
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes
- 100 g gedroogde abrikozen, in stukjes
- 50 g amandelen, grof gehakt
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl kaneelpoeder
- olijfolie
- zout en peper naar smaak
- verse koriander of peterselie ter garnering

Zo pakken we het aan

1. Verhit een scheut olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui toe en bak deze tot hij glazig is, zo'n 3-4 minuten.
2. Voeg de knoflook, komijn en kaneel toe, meng goed en laat een minuut meekoken. Dat is het moment waarin de kruiden hun aroma's elkaars hand schudden.
3. Doe de kipdijfilet in de pan en bak ze rondom bruin, een minuut of 5. Zorg ervoor dat de kip genoeg ruimte heeft om echt te kleuren.
4. Voeg de tomatenblokjes en de abrikozen toe, roer alles goed door en laat het geheel op een laag vuur ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen. De saus krijgt zo een rijke smaak en de abrikozen worden heerlijk zacht.
5. Strooi vlak voor het opdienen de gehakte amandelen en verse kruiden erover, voor een lekkere crunch. Serveer met couscous of vers brood om al die heerlijke smaken op te vangen.