**Kippendijen met ras el hanoutsaus**

Nodig voor 2 personen:

Eetlepel arachideolie

Grote ui

320 g kippendijen (4 stukken, heel laten)

3 volle theelepels ras el hanout

½ theelepel kaneel

1 volle theelepel korianderpoeder

1 volle theelepel kurkuma

1 theelepel zwarte peper

1 theelepel zout

1 theelepel knoflookpoeder

2 laurierblaadjes

2 theelepels gedroogde peterselie

100 ml water

200 ml kokosmelk

Bereiding:

Pel en snipper de gele ui. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de gele ui, kippendijen, ras el hanout, kaneel, korianderpoeder, kurkuma, zwarte peper, het zout, de knoflookpoeder, laurierblaadjes en peterselie toe. Bak 4-5 minuten. Voeg het water en de kokosmelk toe. Zet het vuur hoog. Als het goed kookt, zet je het vuur laag. Kook 15 minuten of tot de saus dikkig is. Lekker met Marokkaanse komkommer, couscous en gesmoorde spinazie.