**Tajine met appel en kip**

Ingrediënten:

2 uien

8 kippenpoten

Peper

Zout

30 gr boter

50 gr blanke amandelen

1 eetlepel sesamzaad

1 theelepel gemalen komijn (djinten)

1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)

1/2 theelepel gemberpoeder

1 dl kippenbouillon (van tablet)

3 stevige appels

Bereiden:

Snijd de uien in ringen. Wrijf de kip in met peper en zout. Verhit de boter in een ruime braadpan of tajine en fruit de uien met de amandelen, het sesamzaad, het komijnzaad, de koriander en het gemberpoeder op halfhoog vuur in 5 minuten glazig. Voeg de kippenpoten toe en bak ze in 10 minuten rondom bruin. Voeg de bouillon toe en stoof de kip in 30 minuten helemaal gaar. Boor de appels en snijd ze in dikke plakken. Leg de appelplakken na ± 15 minuten stoven op de kip. De appels mogen een beetje stevig blijven.