**Tajine met appel en kip**

Ingrediënten:

2 kipfilets

Half bakje hartige spekjes

2 uien, fijngesneden

2 stelen prei, fijngesneden

2 teentjes knoflook, fijngesneden

Kipkruiden

Harissa

Couscouskruiden

Olie

Bereiden:

Kipfilets in blokjes snijden en flink kruiden met de kipkruiden. Olie opwaren in tajine, kipfilet erin “bakken”, spekjes toevoegen, daarna prei, knoflook en uien erbij. Kruiden met harissa en couscouskruiden (flink wat). 3 Kwartier laten pruttelen en serveren met couscous.