**Arabisch kipstoofpotje**

Ingrediënten:

750g kip (2 kippenpoten en 2 kippendijen, zonder bot)

75g gele rozijnen

75g gedroogde abrikozen, in reepjes

100ml vers sinaasappelsap (om de rozijnen en abrikoos in te wellen)

2 uien, gesnipperd

3 tenen knoflook, fijngehakt

verse gember, geraspt

2 courgettes, in grove stukken

1 prei, in ringen (goed gewassen)

2 blikken tomatenblokjes (á 400g)

400ml kippenbouillon

zout & peper

Specerijenmix

2tl kurkuma

2tl gemalen komijn

1tl cayenne

2tl kaneel

2tl gemalen koriander

1,5tl gemalen gember

Bereiding:

Meng de specerijen en wrijf de kip met de helft ervan in. Laat dit zolang je wilt intrekken, liefst een uurtje maar langer mag. Verhit een eetlepel olie in een grote stoofpan en braad hierin de kip rondom goudbruin in aan. Haal de kip eruit en leg die even apart op een schoon bord. Doe nog een eetlepel olie in de pan en fruit hierin de ui, knoflook en gember aan gedurende 6-8 minuten op medium vuur. Dan de rest van de specerijenmix erbij, samen met de prei en een minuut aanbakken. De kip gaat nu terug in de pan, samen met de courgetteblokjes, de tomaat uit blijk, bouillon en gedroogde vruchten (rozijnen en abrikoos, inclusief het sap). Zet het vuur hoog, breng aan de kook en draai daarna het vuur terug tot de inhoud pruttelt. Laat het zo 1 – 1 ½ uur pruttelen, met de deksel schuin op de pan. Serveer met couscous, rijst of vers Turks brood.