**Kiptajine van Francijna**

Ingrediënten 4 personen:

1 pond kippendijen, heel laten

1 ui, grof gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijn gehakt

1 rode peper, met zaadlijst en fijn gehakt

2 el tajinespecerijen

Zwarte peper uit de molen

Zout, naar smaak

¼ courgette, in grove blokjes

¼ aubergine, in grove blokje

1 kleine gele paprika, in grove blokjes

1 kleine oranje paprika, in grove blokjes

3 tomaten, in grove blokjes gesneden

Paar takjes verse koriander, fijn gehakt

Bereiden:

Kruid de kip met de tajinespecerijen.

Verhit een scheut olie in de schaal van de tajine en braad de kip om en om aan. Haal ze uit de pan en zet even apart. Als het nodig is voeg je nog wat olie toe en verhit je het weer. Fruit hierin de ui, knoflook en rode peper tot de ui glazig ziet. Voeg de courgette, aubergine en paprika toe en fruit even mee. Voeg de tomatenblokjes toe. Leg de kippendijentussen de groenten. Zet de deksel van de tajine op de schaal. Laat op een vlamverdeler op zacht vuur pruttelen tot de kip gaar is. Serveer met de fijn gehakte verse koriander.