**Kiptajine met harissa, artisjokken en witte druiven**

Nodig:

4 kipfilets, in dikke repen of stukken

2 eetlepels olijfolie

2 uien, in de lengte gehalveerd en gesneden

½ ingemaakte citroen, in dunne reepjes

1-2 theelepels suiker

1-2 theelepels Harissa

2 theelepels tomatenpuree

3 dl kippenbouillon of water

390 gram artisjokharten uit pot of blik, afgespoeld en uitgelekt, gehalveerd

16 verse witte druiven, in de lengte gehalveerd

een bosje verse koriander, grof gehakt

zout

zwarte peper

Voor de Marinade:

2 tenen knoflook, geperst

1 theelepel gemalen kurkuma

versgeperst sap van 1 citroen

1 eetlepel olie

Bereiding:

Maak eerst de marinade. Meng in een kom de knoflook, kurkuma, het citroensap en de olie. Schep de kip door het mengsel, dek af en zet de kom 1-2 uur in de koelkast. Verhit de olie in een tajine of braadpan met dikke bodem. Roer de uien, ingemaakte citroen en suiker erdoor en bak alles 2-3 minuten, tot het mengsel licht is gekaramelliseerd. Schep de gemarineerde kip erdoor en voeg de harissa en tomatenpuree toe. Giet de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, doe het deksel op de tajine of pan en laat het geheel 15 minuten zachtjes stoven. Roer de artisjokharten erdoor en laat alles afgedekt nog 5 minuten stoven. Voeg de druiven en wat koriander toe en breng op smaak met zou en peper. Bestrooi de tajine met de overgebleven koriander en dien op.