**Marokkaanse kiptajine van Jumbo**

Nodig voor vier ballen:

2 eetlepels râs al hânout

1 teen knoflook

½ rode peper

1 sjalotje

½ eetlepel zwarte-peperkorrels

2 cm gemberwortel

3 eetlepels olie

400 gram kipfilet

4 wortels

1 ui

3 grote tomaten

4 aardappelen

100 gram gedroogde abrikozen

500 ml kippenbouillon

300 gram couscous

20 gram koriander

zout

peper

Bereiding:

Maal in de keukenmachine of met de staafmixer de knoflook, de rode peper, de sjalot, de peperkorrels en de gember tot een fijne pasta. Verhit in een tajine of braadpan de olijfolie. Bak de kipblokjes in 3 min. rondom bruin aan. Schep ze uit de pan. Fruit in de pan de kruidenpasta met de râs al hânout 4 min. zachtjes. Schep de groenten, de aardappelen, de abrikozen en de kip door de kruidenpasta. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Draai het vuur laag en stoof de tajine 2 uur afgedekt. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de tajine op smaak met zout en peper. Schep de couscous op de borden. Verdeel er de kiptajine over en bestrooi met de couscous.