**Marokkaanse tajine met kip en abrikozen**

Nodig:

1 ui, gesnipperd

2 tenen knoflook, fijngehakt

400 gram kippendijfilet

2 theelepels ras el hanout

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel korianderpoeder

200 milliliter kippenbouillon

1 blik tomatenblokjes (400 gram)

6 gedroogde abrikozen zonder pit, gehalveerd

100 gram amandelschaafsel

250 gram couscous

½ bos platte peterselie, grof gehakt

olie

Peper

zout

Bereiding:

Verhit de olie in een tajine en fruit de ui en de knoflook 2 minuten aan op middelhoog vuur.

Bestrooi de kippendijfilet met zout en peper en bak om en om in circa 5 minuten goudbruin. Voeg de ras el hanout, komijnpoeder en korianderpoeder toe en bak 1 minuut mee. Draai het vuur laag, voeg de kippenbouillon, tomatenblokjes toe, de gedroogde abrikozen toe, roer goed door en breng op smaak met een flinke snuf zout en peper. Laat 15 minuten sudderen met de deksel op de tajine. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan, totdat deze goudbruin is gekleurd. Breng een ruime pan met water en een beetje zout aan de kook. Kook de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Serveer de couscous met de kip, voeg de saus toe en bestrooi met amandelschaafsel en peterselie.