**Pittige kiptajine met abrikozen, rozemarijn en gember**

Nodig:

2 eetlepels olijfolie en een klontje boter

1 ui, fijngesnipperd

3 takjes rozemarijn, 1 fijngehakt, de andere 2 gehalveerd

40 gram verse gember, geschild en fijngehakt

2 rode chilipepers, zonder zaadjes en fijngehakt

1 a 2 kaneelstokjes

8 kippendijen

175 gram geweekte gedroogde abrikozen

2 eetlepels heldere honing

400 gram hele tomaten met sap uit blik

zout

zwarte peper

evt voor garnering wat basilicum

Bereiding:

Verhit de olie en boter in de tajine of braadpan met dikke bodem. Roer de ui, gehakte rozemarijn, gember en chilipeper erdoor en bak tot de ui zacht is. Roer de gehalveerde takjes rozemarijn en de kaneelstokjes erdoor. Voeg de kippendijen toe en bak ze aan beide kanten bruin. Schep de abrikozen en honing erdoor en de tomaten met sap. Voeg indien nodig wat water toe, zodat de bodem van de tajine vol vocht staat en de abrikozen onder staan. Breng het aan de kook en draai het vuur laag. Doe het deksel op de tajine of pan en laat alles 35-40 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en peper. Scheur de grote basilicumblaadjes en laat de kleine blaadjes heel. Bestrooi de kip ermee en serveer direct.