**Tajine met kip en pastinaak**

Nodig:

600 g kipfilet in blokjes of dijstukken

500 g geschilde pastinaak in plakjes

2 rode uien in ringen

2 tomaten in stukken

6 saffraandraadjes

1 fijngehakt teentje knoflook

Sap van ½ sinaasappel. Snijd dezelfde ½ sinaasappel in stukken

50 g grof gehakte hazelnoten

3 el fijngehakte peterselie

zout

peper

Bereiding:

Verhit de olijfolie in de tajine en bak de kip rondom bruin. Voeg de pastinaak, tomaat, ui, saffraan, knoflook, sinaasappelsap en sinaasappel toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Voeg zo veel heet water toe totdat het vlees onder water staat. Laat het geheel ongeveer 20 minuten stoven.Strooi de hazelnoten en peterselie erover.