**Tajine met kip en vijgen**

Nodig:

4 eetl olijfolie

1 kg kipdrumsticks

1 ui, in smalle parten

1 teentje knoflook, fijngehakt

4 pomodori tomaten, in stukjes

1 eetl gemberpoeder

1 eetl gembersiroop

4 eetl witte wijn

400 gram broccoliroosjes

4 verse vijgen, in vieren

peper

zout

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een tajineschaal en bak het vlees rondom bruin. Voeg de ui, knoflook, tomaat, het gemberpoeder, de gembersiroop en peper en zout toe. Schenk de wijn erbij en voeg zo veel water toe dat het vlees net onderstaat. Zet de deksel op de tajine en stoof het vlees in 1 uur gaar. Leg, zodra het vlees gaar is, de broccoli en vijgen op het vlees en schep er een paar lepels kookvocht over. Breng het opnieuw aan de kook en laat nog 10 minuten stoven met de deksel op de tajine.