**Tajine met parelhoen en kurkuma**

Nodig:

4 eetlepels olijfolie

4 parelhoenfilets

1 rode ui, grof gesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 theelepel kurkuma

1 theelepel kaneelpoeder

½ theelepel kardemompoeder

1½ eetlepel oranjebloesemwater

4 eetlepels fijngesneden bladpeterselie

1 blik tomatenblokjes met sap (à 400 gram)

peper

zout

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een tajineschaal en bak het vlees rondom bruin. Voeg de ui, knoflook, kurkuma, het kaneelpoeder, kardemompoeder, oranjebloesemwater, de helft van de bladpeterselie, en peper en zout toe. Schenk de tomatenblokjes met sap erover en voeg zo veel heet water toe dat het vlees tot de helft onderstaat. Zet het deksel op de tajine en laat het geheel 20 minuten zachtjes stoven. Serveer met de resterende bladpeterselie.