**Tajine van kip, tomaat en artisjok**

Nodig:

3 eetlepels olijfolie

2 rode uien, in dunne ringen

1 eetlepel fijngeraspte verse gember

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 kg kippenvlees, van vet ontdaan en in blokjes

1 kaneelstokje

2 gedroogde limoenen of 1 theelepel fijngehakte ingemaakte citroenschil

sap van 1 citroen

400 g gepelde tomaten uit blik

4 artisjokken uit een pot, uitgelekt

12 grote groene olijven

een handje (Italiaanse) bladpeterselie, gehakt

Bereiding:

Verhit de olijfolie in een grote braadpan met zware bodem. Sauteer de ui 5 minuten, tot deze zacht en glazig is. Doe er de gember en knoflook bij. Bak een paar minuten, voeg dan de kip, kaneel, limoenen, citroensap en tomaat toe. Breng op smaak met zeezout, schenk er 250 ml water bij en houd 30 minuten tegen de kook aan, zonder deksel erop zodat het kan indampen. Voeg de artisjokken en olijven toe en kook nog 10 minuten langer. Serveer de tajine op een bedje van gestoomde couscous (zie onderstaand) en strooi er wat peterselie over.