**Zoetpittige Marokkaanse Kiptajine**

Nodig:

4 kippendijen, heel gelaten

1 eetlepel ras el hanout

Flinke scheut Marokkaanse olijfolie (om in te bakken)

1 ui, grof gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, fijngehakt

Stukje verse gember á 3cm, geschild en fijngehakt

½ knolraap, geschild en in blokjes

1 Turkse courgette, zaadlijst verwijderd en in blokjes gesneden

4 tomaten, in blokjes gesneden

Klein blikje tomatenblokjes , Mutti AH, á 300 gram

Stuk of 8 zongedroogde abrikozen, klein gesneden

1 groentebouillonblokje

1 flinke theelepel ras el hanout

1 theelepel pul biber (chilivlokken)

1 kaneelstokje

3 (vers) gedroogde laurierblaadjes

4 takjes verse platte peterselie, fijngehakt

Bereiding:

Kruid de kippendijen met de ras el hanout. Verwarm de Tajine langzaam en verhit daarna de olijfolie in de schaal van de Tajine en leg de kippendijen er in en bak om en om bruin. Haal ze uit de tajine en leg even apart. Voeg de uien, gember knolraap en courgette toe en bak een minuutje of vijf mee. Voeg dan verse tomaten, tomatenblokjes met sap, abrikozen, bouillonpoeder of blokje, ras el hanout, pul biber, kaneelstokje en de laurierblaadjes toe. Meng goed door en laat langzaam garen. Ik heb de Tajine zeker 3 uur lang laten garen. Serveer de tajine met de fijngehakte peterselie. Lekker met couscous.