



Oosterse abrikoos en kip tajine

Geniet van een oosterse tajine recept met amandel couscous en Alpro

Amandeldrink ongezoet

Bereidingswijze

1. Begin met het snijden van alle groenten en verhit ondertussen een wat olijfolie in de tajine. Snijd de twee kipfilets in tweeën, kruid met zout en peper en kook bak ze goudbruin in de tajine.
2. Verwijder de kipfilets van de tajine en bak de gesneden ui, fijngehakte knoflook, reepjes gele paprika en stukjes aubergine 5 minuten in de overgebleven jus van de kip. Voeg vervolgens de geraspte gember, paprikapoeder, kurkuma, ras el hanout, laurierblaadjes, kaneelstokjes, zout en peper toe aan de groenten. Voeg daarna de kip weer toe aan de tajine samen met de Alpro Amandeldrink Ongezoet en halve blokje kippenbouillon. Plaats de deksel op de tajine en laat het even sudderen. Voeg 15 minuten voordat het gerecht klaar is de stukjes abrikoos en witte amandelen toe aan het mengsel.
3. Bereid ondertussen de amandel couscous. Verwarm de Alpro Amandeldrink Ongezoet samen met de ras el hanout kruiden, zout, peper en een theelepel olijfolie. Haal het mengsel van het vuur en voeg het toe aan de couscous. Dek de couscous af en laat even wellen. Rooster ondertussen de amandelschaafjes in een droge pan en voeg deze net voor het serveren toe aan de couscous.
4. Serveer het gerecht met verse koriander en amandel couscous



4 personen



45min



Ingrediënten

- Tajine (een Marokkaanse aardewerken stoofpot)
- +/- 400 g kipfilets (met vel voor extra smaak)
- 350 ml Alpro Amandeldrink Ongezoet
- 1 grote aubergine
- 3 gele paprika's
- 4 verse abrikozen
- 25 g witte amandelen
- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- Verse koriander
- 3 cm gember
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl kurkuma
- 1 el ras el hanout
- 2 kaneelstokjes
- 4 laurierblaadjes
- 1/2 blokje kippenbouillon
- Zout en peper
- 1 el olijfolie
- Voor de amandel couscous:
- 250 g couscous
- 300 ml Alpro Amandeldrink Ongezoet
- 2 el geroosterde amandelen
- 1 tl ras el hanout
- Zout en peper
- 1 tl olijfolie

Bereid met

Amandeldrink Ongezoet Geroosterd

