

“Steeds wanneer we koken, worden we praktiserende chemici die putten uit de opeengestapelde kennis van vele generaties en die de rijkdom van de aarde omzetten in geconcentreerdere vormen van genieten en voeding” zei een 17^{de}-eeuwse geleerde ooit, die zijn job als chemicus vergeleek met het werk in de keuken. Genieten en voeding, genieten van voeding, daar doen we het toch allemaal voor, niet?



Ingrediënten

- 1 ui
- 4 wortelen
- 1 rode paprika
- 3 pijpajuintjes
- 1/2 gekonfijte citroen
- 120 g bulgur of couscous
- 4 kippenbouten
- komijn
- piment
- paprika poeder
- 10 gedroogde vijgen
- 10 gedroogde abrikozen
- 100 g notenmengeling
- verse munt
- verse koriander

Bereiding

- *Snij de ui, wortelen en paprika in reepjes en fruit aan in een beetje olijfolie.*
- *Bevochtig met een half glas water, voeg de gesneden pijpajuin, de gewassen bulgur en de in partjes gesneden citroen toe.*
- *Laat de vijgen en abrikozen vooraf een uurtje weken in water, snij in vieren en voeg toe aan de tajine, samen met de noten.*
- *Leg de kippenbouten op de groenten, kruid met komijn, piment en paprikapoeder en laat alles zachtjes garen in de tajine voor minstens 1 ½ uur. Regelmatig bevochtigen met een scheutje water.*
- *Voor het serveren rijkelijk overstrooien met gehakte munt en koriander.*

TAJINE MET KIPPEBOUTEN