





<https://www.aspergecentrum.nl/>

Marokkaanse tajine van kip, couscous en Nederlandse groene asperges



 Groen
 Hoofdgerecht

 3 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

750 gr. kippendijvlees in stukjes gesneden	2 banaansjalotten gesnipperd	300 gr. groene asperges in stukjes gesneden
2 blikjes gepelde tomaten, gesneden	3 teentjes knoflook fijn gesneden	12 stelen verse koriander geplukt
2 eetlepels Marokkaanse kruiden (Ras el Hanout)	1 bouillonblokje kip of groenten	olijfolie
400 gr couscous	1/2 theelepeltje saffraandraadjes of poeder	peper en zout

Bereiding

Maak een papje van een scheut olijfolie, Marokkaanse kruiden, knoflook en zout.

Meng dit door het vlees en laat het 2 uur marineren.

Zet de tajine op laag vuur en voeg de knoflook met banaansjalotten toe en laat even sudderen voeg daarna de tomaten toe met sap en laat weer even sudderen.

Verhit een koekenpan met een scheut olijfolie en bak het vlees op hoog vuur doe dit in 3 keer.

Voeg het gebakken vlees toe aan de tomaten.

Verkruimel een bouillonblokje in het mengsel en draai er vers gemalen peper bij naar smaak, laat dit drie kwartier pruttelen.

Voeg de aspergestukjes toe met de koriander en laat nog 15 minuten doorgaren.

Breng een pan met ruim water, zout en saffraan aan de kook, voeg de couscous toe en laat 3 minuten staan.

Giet de couscous in een zeef en meng er wat olijfolie doorheen.

Serveer de couscous samen met het asperge-vleesgerecht in de tajine.

Oekla Chaia!