

MAROKKAANSE KIPPENBOUTEN

met wortel, aardappel en tomaat

Benodigdheden : voor **4** personen

	4	st	Kippenbouten (volledig)
	700	gr	Krieltjes
	2	st	Rode uien
	4	st	Wortelen
	4	st	Tomaten
	1	handje	Zwarte olijven
	6	st	Gedroogde abrikozen
Marinade:	2	teentjes	Look
	2	el	Luikse siroop (of perensiroop)
	2	kl	Ras el hanout
	1	kl	Sumak (Smaakt wat naar geraspte citroenzeste)
	1	mespunt	Chilipoeder
	0,5	kl	Zout
	2	el	Appelazijn
	4	el	Olijfolie
Afwerking	1	handje	Pistachenoten
	1	handje	bladpeterselie

Bereidingstijd: 1 uur en 45 minuten

Werkwijze :

Marinade:

Pel en plet 2 teentjes look en meng met 2 el Luikse siroop, 2 kl Ras el hanout, 1 kl sumak, 1 mespunt chilipoeder, 0,5 kl zout, 2 el appelazijn en 4 el olijfolie.

Wrijf hier 4 kippenbouten goed mee in en laat minstens 30 minuten marineren.

Verwarm de oven voor op 185 gr C.

Pel 2 rode uien en snij in partjes.

Schil 4 wortelen en snij in schuine plakken.

Spoel 700 gram krieltjes. Of vastkokende aardappelen in stukken gesneden.

Spoel en snij 4 tomaten in partjes

Leg de kippenbouten in een ovenschaal en schik er de groenten bij.

Leg er nog 6 gehalveerde gedroogde abrikozen bij en overgiet met de rest van de marinade.

Meng alles nog eens goed door en laat minstens 45 minuten garen in de oven.

Ondertussen voor de afwerking:

Hak 1 handje pistachenoten en 1 handje peterselie.

Kijk nog eens na of de kip gaar is en werk af met peterselie en noten

Smakelijk.

=====