



MAROKKAANSE KIPSTOFPOT

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Marokko

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten:

- **3 el extra vergine olijfolie**
- **1 grote biologische kip a 2 kilo, in 6 stukken verdeeld**
- **2 grote uien, in dunne ringen gesneden**
- **3 stengels bleekselderij, in dunne ringen gesneden**
- **4 tenen knoflook, fijngehakt**
- **1 verse rode chili peper, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt**
- **3 - 4 cm verse gember, geschild en zeer fijn gehakt**
- **1 tl komijnzaad**
- **2 tl korianderzaad**
- **1 kaneelstokje**
- **1 plukje saffraan**
- **1 anijsster**
- **6 tenen knoflook, geperst**
- **1 tl zoete paprikapoeder**
- **150 ml droge witte wijn**
- **500 ml kippenbouillon, van goede kwaliteit**
- **4 pruimtomaten, ontveld en grof gesneden**
- **500 gram vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes gesneden**
- **3 wortel, in diagonale plakken van 4 cm gesneden**
- **12 gedroogde abrikozen**
- **2 tl harissa, om erbij te serveren**
- **4 el verse korianderblad, om erbij te serveren**
- **300 gram couscous, om erbij te serveren**
- **2 tl raz el hanout**

Bereiding:

- Verwarm je oven voor op 180°C.
- Verhit een droge koekenpan op hoog vuur en rooster de komijn- en korianderzaad tot deze beginnen te geuren.
- Stort ze op een bord en laat ze even afkoelen.
- Verhit de olijfolie op in een braadpan met dikke bodem op middelhoog vuur.
- Bak de stukken kip in porties aan elke kant goudbruin.
- Leg de kip op een bord en zet hem even apart tot nader gebruik.
- Doe de uien en bleekselderij in de braadpan en bak deze 6 - 7 minuten zacht in het achter gebleven vet.
- Voeg dan de knoflook, gember, chilipeper, saffraan, kaneelstokje, anijsster, paprikapoeder, komijn- en korianderzaad toe en bak 2 minuten op laag vuur mee.
- Doe kip erbij en giet er de droge witte wijn over.
- Breng het geheel aan de kook en laat 3 minuten op middelhoog vuur iets inkoken.
- Giet de bouillon erbij en voeg de wortels, uitgeperste knoflook, tomaten, aardappels en abrikozen toe.
- Breng het geheel aan de kook.
- Plaats een deksel op de braadpan en schuif deze in de voorverwarmde oven.
- Laat ongeveer 45 minuten garen tot de kip een kerntemperatuur heeft van 74°C.
- Haal dan de deksel van de pan en schuif hem onder je grill.
- Zet de grill op de hoogste stand en laat de stoofpot ongeveer 3 minuten grillen tot het vel van de kip knapperig is.
- Kook de couscous volgens de instructies op de verpakking gaar en kruid hem desgewenst met raz el hanout.
- Bedruppel de kip met harissa en strooi er wat verse korianderbladjes over.

بالصحة والراحة

Besseha w raha!

24-10-2025