



## Kip tajine met gerookte pompoen

Hoofdgerecht • Groente, Kip, Tajine  
Appetijt - L. van den BosPompoen

### Ingrediënten

Pompoen  
Kippendijfilets  
Rode ui  
Shanghai paksoi  
Sperziebonen  
Rode paprika  
Opgelegde citroenen  
Tomatenpuree  
kippenbouillon  
kaneelpijpje  
laurier  
arachideolie

Voor de marinade (boembloe)  
kippendijfilets:  
Rode peper  
Knoflook  
Gember (vers)  
Kardemom (poeder)

### Bereiding

Kruiden voor marinade fijnmaken in vijzel of met de staafmixer of in keukenmachine.  
Mengen met enkele lepels Thaise vissaus.  
De kippendijfilets goed mengen met deze marinade en enkele uren afgedekt in de koelkast laten intrekken.

Pompoen panklaar maken en roken in rookpan of rookoven (20 tot 30 minuten)  
Sperziebonen schoonmaken en beetgaar stomen

De bladeren van de paksoi afsnijden en opzij leggen  
Paksoi stengels grof snijden  
Rode ui in partjes snijden  
Paprika in grote stukken snijden  
Opgelegde citroenen in partjes of plakjes snijden

Gemarineerde kipfilets in de tajine kleuren in hete olie.  
Alle groenten en citroen toevoegen en nog even laten met de kip aanstoven.  
Bouillon, laurier en kaneel toevoegen.

Koriander (poeder)

Zeezout

Thaise vissaus

Voor de afwerking:

Verse koriander

Peterselie

Onder deksel 30 minuten zachtjes laten sudderen.

De bladeren van de paksoi in brede repen snijden, mengen met de verse kruiden en op het laatste moment bij de tajine voegen.

Serveer met rijst of flat bread.

## Notities

Recept kiptajine met gerookte pompoen. Niet een gerechtje om even snel te maken. Veel ingrediënten, veel bewerkingen, veel tijd maar het resultaat is dan ook bijzonder.

## Foto's

