Zomerse tajine met Kip

Ingrediënten:

- 6 sneetjes HERTA Kip
- 250g diepvries erwten
- 750g krielaardappelen
- Kippenbouillon
- 6 jonge wortelen
- 1 courgette
- 1 ajuin & 2 knoflookteentjes
- Olijfolie, Curry Madras, koriander, laurier en citroen

Bereiding:

- Snij de ui en knoflook fijn. Snij de wortelen wortelen in stukken van 4 cm en halveer. Verdeel de krielaardappelen in vier. Snij de courgette in 2 en verdeel in partjes. Snij de citroen in schijfjes.
- Giet de erwten in een zeef en spoel onder de kraan met warm water. Verhit de tajine of stoofpot. Verwarm de olijfolie en fruit de ui en knoflook met de Curry madras kruiden tot de aroma's vrijkomen.
- Voeg de stukken wortel en krielaardappelen toe en roerbak voor 2 minuten mee. Blus met kippenbouillon, laurier en enkele takjes koriander toe. Dek af en laat 10-15 minuten zachtjes sudderen op laag vuur. Kruid eventueel naar smaak bij met peper en zout. Voeg nu de courgette, erwten en schijfjes citroen toe en laat nog 5-8 minuten sudderen. Voeg net voor het serveren reepjes HERTA Kipfilet toe en werk af met verse koriander.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**