

**30**

MINUTEN

# Kip met olijven EN GEKONFIJTE CITROEN

**VOOR 4 PERSONEN****Basingrediënten**

1 handje gemengde verse kruiden  
(koriander-peterselie)  
1 stengel bleekselderij  
2 teentjes knoflook  
zout en peper  
1 el olijfolie  
1 gebraden kip  
honing (naar keuze)

**Wereldingrediënten**

½ gekonfijte citroen  
1 saffraandraadje  
1-2 tl vierkruidenpoeder  
(quatre-épices)  
½-1 tl harissa  
groene en paarszwarte olijven,  
zonder pit

**Materiaal**

blender  
tajine of hapjespan

## *De chermoula bereiden*

Ontpit de gekonfijte citroen, haal het vruchtvlees uit de schil en bewaar. Pureer de verse kruiden, bleekselderij, knoflook, het vruchtvlees van de citroen, het zout en de peper, de andere specerijen en de harissa, die de chermoula een rode tint zal geven.

## *De kip bakken*

Verhit de olijfolie in de tajine en stooft de chermoula 5 minuten op laag vuur. Leg de in blokjes gesneden gebraden kip in de saus. Voeg enkele groene olijven en een half glas water toe. Dek af en stooft 15 minuten. Bedruipt de kip af en toe met de saus, zodat de specerijen er goed intrekken.

## *Garneren en serveren*

Leg de stukjes kip midden op een groot bord. Garneer met paarse olijven voor een mooi kleurenspeel en met korianderblaadjes. Voor de lekkerbekken onder ons: voeg nog een lepeltje honing toe aan de warme saus.





15  
MINUTEN

# Briouats MET TONIJN

VOOR 20 STUKS

## Materiaal

rasp  
steelpan  
koekenpan

## Basisingrediënten

1 rode ui  
1 handje gemengde verse kruiden  
(koriander-peterselie)  
1 wortel  
100 ml melk  
ca. 20 g poeder voor instant-  
aardappelpuree (de helft van  
een eenpersoonsportie)  
zout en versgemalen peper

200 g tonijn naturel (uit blik)  
olie, voor het bakken  
sla en munt, voor erbij

## Wereldingrediënten

2 el olijfolie  
½ tl komijn  
1 msp harissa  
1 pak (10 vellen) brickdeeg  
het sap van ½ citroen

### De ingrediënten voorbereiden

Hak de rode ui en de verse kruiden samen fijn, eventueel in een blender, en rasp de wortel. Breng de melk aan de kook in een steelpan en voeg het pureepoeder toe. Roer.

### De vulling maken

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin het ui-kruidenmengsel met de geraspte wortel. Doe het zout, de peper en de komijn erbij. Roer en warm nog even door. Breng het mengsel op smaak met een mespuntje harissa. Voeg de puree toe en roer. Meng dan de verkruidelde tonijn erdoor.

### De briouats vormen

Haal een vel deeg los en snijd doormidden. Neem een half vel en leg in de hoek 1 eetlepel vulling. Sla het deegvel naar binnen en doe dat meermaals, zodat er een driehoekje ontstaat. Herhaal voor de andere briouats.

### De briouats bakken

Verhit de koekenpan met een bodempje bakolie op halfhog vuur. Bak de briouats aan beide kanten goudbruin in de hete olie. Besprenkel ze met citroensap en serveer ze warm, met een slablaadje en munt.





30  
MINUTEN

# Msemen MET KIPSHOARMA

VOOR 2 PERSONEN

## Materiaal

keukenwastje  
gratineerschaal  
koekenpan

## Basisingrediënten

zout en peper  
1 kg onbeende kippendijen  
zonnebloemolie  
1 bouquet garni (laurier-tijm-koriander)  
50 g boter

## Wereldingrediënten

het sap van ½ citroen  
1-2 tl vierkruidenpoeder  
(quatre-épices)  
½-1 tl kruidnagel, gemalen  
3 el semolino  
1 msemen (liefst van de Marokkaanse  
bakker of delicatessenzaak)  
enkele takjes verse koriander  
50 g groene, mediterrane gekruide  
olijven, in plakjes

## De kip marinieren

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop het citroensap, vierkruidenpoeder, de gemalen kruidnagel, het zout en de peper door elkaar. Bestrijk de kippendijen met deze marinade en bestuif ze met 1 eetlepel semolino.

## De kip bakken

Vet een gratineerschaal in met zonnebloemolie, leg de kippendijen er naast elkaar in en steek het bouquet garni ertussen. Bestuif ze met de rest van de semolino voor een knapperig korstje. Bak ze 20 minuten in de oven.

## De msemen goudbruin bakken

Smelt de boter in een warme koekenpan en bak de msemen aan beide kanten goudbruin.

## De sandwich samenstellen

Snijdt de kip nog warm in reepjes. Leg de msemen op een bord, verdeel de kipshoarma langs de rand, bestrooi met korianderblaadjes en de plakjes olijf en rol op. Snijdt de wrap doormidden en serveer warm.





**25**

MINUTEN

# Lamstajine

## MET GEDROOGDE PRUIMEN EN ABRIKOZEN

VOOR 4 PERSONEN

**Materiaal**

blender  
koekenpan  
couscouspan  
serveerschaal

**Basingrediënten**

zonnebloem- of koolzaadolie  
1 stengel bleekselderij  
4 lamskoteletten  
zout  
100 g gedroogde pruimen  
100 g gedroogde abrikozen  
1 el honing

**Wereldingrediënten**

witte peper  
1 tl vierkruidenpoeder (quatre-épices)  
100 g gepelde amandelen  
1 bosje verse koriander  
2 stuks steranijs  
1 kaneelstokje

### *De marinade en amandelen bereiden*

Maal in een blender de bleekselderij met 3 eetlepels plantaardige olie, de witte peper en het vierkruidenpoeder tot een marinade. Rooster de amandelen in een met olie ingevette koekenpan.

### *De tajine bereiden*

Verhit in het onderste deel van een couscouspan een bodempje plantaardige olie. Braad de koteletten erin aan tot ze aan beide zijden goudbruin zijn en schenk de marinade erbij. Voeg het zout toe. Leg de koriander in het midden. Voeg een glas water toe en stoof 15 minuten op halfhoog vuur. Leg intussen de gedroogde pruimen en abrikozen in het bovendeel en druppel er honing over. Voeg de steranijs en het kaneelstokje toe. Dek af en stoom 15 minuten.

### *Garneren en serveren*

Leg de lamskoteletten in het midden van een serveerschaal. Besprenkel ze met saus en garneer met abrikozen, pruimen en amandelen.

