



Tajine met Belgica

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

6 Belgica's – 1 braadkip, in stukken – 2 uien – boter – olijfolie – 3 eetlepels acacia-honing – 1 dopje saffraandraadjes – kaneelpoeder – peper uit de molen en zout.

Werkwijze

- Pel de uien en snipper ze fijn.
- Braad de stukken kip aan in een mengsel van boter en olijfolie. Kruid ze met peper en zout. Los de saffraandraadjes op in ½ dl warm water en schenk dat bij de kip. Dek alles af en laat de kip 30 minuten stoven.
- Schil de Belgica's, verwijder het klokhuis en snij ze in grove partjes. Bak ze goudbruin in hete boter.
- Voeg de appels bij de kip met de honing en een mespunt kaneelpoeder. Schep voorzichtig om en laat de kip nog 20 minuten op een zacht vuur goed gaar worden.

Suggestie

Serveer goed heet, liefst in diepe borden, met brood of met gestoomde aardappelen.



STEUN DE BELGICA-BOEREN EN POST EEN FOTO VAN JOUW CREATIE MET **#Belgicalove**