

Marokkaanse stoofpot

Ingrediënten

1 pakje kipfilet dubbel
150 gr wortelen
1 rode paprika
1 courgette
2 uien
2 tenen knoflook
100 gr gedroogde abrikozen
1 blik tomatenblokjes op sap
1 theelepel paprikapoeder
2 theelepels ras el hanout
zout
couscous

Bereiding

Snij de uien in ringen en hak de knoflook fijn. Fruit de ui en de knoflook aan in wat olijfolie.

Snij de kipfilet in stukken en bak deze rondom bruin samen met de ui en knoflook.

Voeg de paprikapoeder en ras el hanout toe en bak kort mee.

Snij de paprika, de wortel, de courgette in stukken en voeg deze bij de kip. Bak de groenten aan en voeg vervolgens de tomatenblokjes toe.

Halveer de abrikozen en voeg deze bij de stoofpot. Laat de stoofpot ongeveer 30 minuten op een zacht vuur garen.

Breng de stoofpot op smaak met wat zout;

Serveer met couscous.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulineskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!