



Marokkaanse stoofschotel met kip

Beschrijving

In deze donkere dagen voor kerst krijg ik steeds meer behoefte aan troostrijk voedsel. En dan denk ik niet direct aan vette hapen of veel zoetheid, nee, dan denk ik vooral aan stoofpotjes. Deze keer een stoofpotje met kip met daarin de schil van een ingelegde citroen. Ik ben op zoek gegaan naar ingelegde citroenen en heb deze uiteraard gevonden bij een Marokkaanse supermarkt in Almere. Ik ben nog steeds aan het uitzoeken wat nu mijn favoriete mediterrane supermarkt is, nu El Barakka er al een tijdje niet meer is. Deze keer heb ik de kip, citroenen, saffraan, koriander en peterselie bij Berk Gida gekocht (Klokkenluiderstraat 51). De saffraan hing veilig achter de kassa, kennelijk is dit product nogal gevoelig voor diefstal. Voor € 3,95 kocht ik 1 gram saffraan, bij AH kost de Verstegen saffraan € 1,39 per 0,05 gram. Ik heb niet onderzocht wat de kwaliteit van de door mij gekochte saffraan is, dit zal ik uiteraard nog doen.

Na een uurtje pruttelen kwam er een heerlijke stoofkip uit de oven, met knisperende zaadjes, een zuurtje, een zoutje en uiteraard veel korianderblad, een van mijn favoriete kruiden. Wij aten er in de stoomoven gemaakte couscous bij, ik zal binnenkort aan een van mijn vriendinnen uit het mediterrane gebied vragen hoe zij dit bereiden, het schijnt dat je het 3 keer 20 minuten moet stomen. Daar had ik nu geen tijd voor, helaas...

Aantal personen

4-6

Ingrediënten

- 1 kilo kipkarbonades
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel korianderzaad
- 2 zakjes saffraan (0,1 gram)
- 1 eetlepel komijnzaad
- 1 eetlepel venkelzaad
- 2 uien
- 1 kleine flespompoe
- 4 teentjes knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- 75 gram stevige groene olijven
- 1 ingelegde citroen
- 2 deciliter witte wijn
- 3 deciliter water
- 1 kippenbouillonblokje

- ½ bakje bladpeterselie (bakje 15 gram)
- ½ bakje korianderblad (bakje 15 gram)
- 300 gram couscous of rijst

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- dunschiller
- bakje om saffraan in te weken
- koekenpan
- ovenbestendige braadpan
- bord
- kookpan/stoomoven voor de couscous/rijst

Bereidingstijd

80 minuten

Bereiden

Vorbereiding

Week het saffraan in een klein beetje water. Pel de uien en snijd deze in ringen. Pel de knoflook en snijd deze in dunne plakjes. Schil de pompoen met de dunschiller, verwijder de pitten en snijd de stukken in blokjes. Snijd met een dunschiller de schil van de ingelegde citroen. Hak de peterselie en koriander fijn. Rooster het koriander-, venkel- en komijnzaad in een droge koekenpan tot ze gaan kleuren en geuren.

Bereiding

Bestrooi de stukken kip met zout en peper en bak ze in 10 minuten goudbruin in de olijfolie. Haal uit de pan en leg op een bord.

Fruit in dezelfde pan de ui 3 minuten. Voeg de knoflook en de geroosterde specerijen toe en bak deze 2 minuten mee. Blus af met de wijn, voeg water, bouillonblokje, tomaat, saffraan en citroenschil toe. Schep de kip erbij en zet de braadpan onafgedekt 70 minuten in de oven. Voeg na 40 minuten de pompoen en olijven toe.

Maak vlak voordat de kip klaar is de couscous/rijst volgens de instructie op de verpakking.

Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveer met de couscous/rijst en bestrooi met de fijngehakte peterselie en koriander.

Datum

18/02/2025