



Tajine de Chicken Drumsticks



35 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- Huile d'olive
- 1 kg de poivrons rouges
- 250 g d'olives
- 4 gousses d'ail
- 1,25 kg de pommes de terre (à chair ferme)
- ¼ de citron confit
- ½ l de bouillon de volaille
- 1 cuillère à café de curcuma
- Sel & poivre
- Quelques feuilles de persil plat

Bereiding

Préparation: à répartir entre 2 tajines.

Lavez les poivrons, l'ail et les pommes de terre.
Coupez les poivrons et les pommes de terre en gros morceaux.
écrasez l'ail et coupez-le en gros morceaux.

Mettez les tajines sur le feu, versez-y un filet d'huile et faites cuire les poivrons, l'ail et les pommes de terre.
Ajoutez le curcuma, salez et poivrez.
Ajoutez le citron confit et les olives et versez le bouillon de volaille.
Déposez les Drumsticks et laissez suer 25 à 30 min. à feu doux ou dans un four à 150°C.
Vérifiez si vous ne devez pas ajouter de bouillon.

Décorez de persil plat et servez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

