



Tajine met Chicken Drumsticks



35 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- Olijfolie
- 1 kg rode paprika's
- 250 g olijven
- 4 teentjes look
- 1.25 kg aardappelen (vastkokende)
- ¼ stuk ingemaakte citroen
- ½ l gevogeltebouillon
- 1 tlp kurkuma
- Peper & zout
- Enkele blaadjes platte peterselie

Bereiding

Bereiding te verdelen over 2 tajines.

Reinig de paprika, de look en was de aardappelen. Snij de paprika en de aardappelen in grove stukken. Plet de look en snij in grove stukken.

Zet de tajines op het vuur, giet er een scheutje olijfolie in en bak de paprika, de look en de aardappelen aan. Voeg er de kurkuma aan toe en kruid met peper en zout. Voeg er de ingemaakte citroen en de olijven aan toe en bevochtig met de gevogeltebouillon.

Leg er de Drumsticks op en laat 25 à 30 min. sudderen op een klein vuurtje of steek in de oven op 150°C. Controleer of je nog bouillon moet toevoegen.

Dien op en werk af met platte peterselie.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

