




# Marokkaanse kip

-  Bereiden in: pan
-  Voorbereiding: 45 min.
-  Bereiding: 50 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 2 citroenen
- 1 klein ui
- 1 knoflookteentje
- 160 ml olijfolie
- 1 el fijngehakte peterselie
- 1 el fijngehakte koriander
- 1 el fijngehakte munt
- 1/4 tl kurkuma
- 1/2 tl mild paprikapoeder
- 1/2 tl kummelpoeder
- 4 kippenbouten
- 15 g boter
- 8 gevulde olijven
- 200 g tahinipasta

## Voedingswaarde

- 865 kcal, 3635 kJ
- 76 g vet
- 41 g eiwit
- 4 g koolhydraten
- 5 g vezels

## Wist u dit

*Tahini is een pasta van geroosterde, gekneusde of gemalen sesamzaadjes. De pasta is vooral in het Midden-Oosten en Griekenland erg geliefd.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Marokkaanse kip

## Bereiding

- 1 Pers het sap van 1 citroen uit. Pel de ui en knoflook en snijd ze fijn. Meng 150 ml olie met citroensap, ui, knoflook, tweederde van de kruiden en de specerijen. Leg de kippenbouten in een ondiepe schaal. Giet de marinade erover en laat afgedekt 30 min. intrekken.
- 2 Verhit de rest van de olie en boter in een pan. Neem de kippenbouten uit de marinade. Bewaar de helft van de marinade. Braad de kippenbouten ca. 45 min. rondom goudbruin. Snijd de overgebleven citroen in achten. Halveer de olijven en doe ze met de marinade bij de kippenbouten.
- 3 Braad de kippenbouten nog 2-3 min. Roer intussen de tahinipasta in een kommetje los met de resterende kruiden. Verdeel de kip over 4 borden en serveer de bouten ze heet mogelijk met de tahinipasta.

## Kooktips

Als u geen tahinipasta kunt krijgen, kunt u ook kikkererwtenmoes (Hummus) kopen en deze op smaak brengen met citroensap.

## Serveren

Serveer couscous en gegrilde paprika's bij de kip. Exotisch fruit, zoals bijvoorbeeld partjes mango, is er een lekker dessert bij.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)