



## MAROKKANSK TAGINE KYLLING

4 PERSONER

Marokko laver de vidunderlige somreretter i klassisk tagine, der minder lidt om en rømergryde. I denne version af en tagineret med kylling får du smagene og duftene af Marrakech opdateret til en nordisk version med masser af bid og en vidunderlig saftig kylling.

### INGREDIENSER

- 1 hel kylling
- 1 spsk. gurkemeje
- 1 spsk. sød paprika
- 1 tsk. stødt chili eller efter smag
- 4 cm frisk ingefær, revet
- Salt og peber
- 30 g smør
  
- 1 stort rødløg
- 1 fed hvidløg
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 kanelstang
- 15 tørrede abrikoser
- Et bundt koriander

### TILBEREDNING

- Parter kyllingen og stil til side.
- Sæt ovnen på 200°C.
- Bland gurkemeje med paprika, chili, ingefær samt 1 tsk. salt. Tilsæt stødt peber og stil til side.
- Hak rødløg og hvidløg fint og stil til side.
- Varm en stor pande op og steg kyllingen i smørret og krydderiblandingen til alle porerne er lukkede. Tilsæt nu rødløg, hvidløg, hakkede tomater og kanelstang og skru ned, så kyllingen akkurat simrer under låg.
- Klip abrikoserne i mindre stykker og kom op i gryden. Lad simre i 40 minutter. Tjek undervejs, om kyllingen skal have mere vand.
- Skær gulerødder og rødbeder i mundrette bidder, kom på en bageplade og vend i olivenolie og salt.
- Steg i ovnen i 15 minutter eller til de er møre.
- Tilbered cous cousen efter anvisning på pakken, og anret cous cousen med grøntsagerne.

300 g gulerødder

200 g rødbeder

2 dl couscous

Olivenerolie

Smag kyllingen til med salt, og garner med koriander og server.