Marokkaanse Tajine met confit de citron

Ingrediënten:

Hele kip
1k aardappelen
1/2k wortel
250g doperwten
1 ui
3 tenen knoflook
Peterselie en Koriander
1 citroen confituur
Enkel rode olijven
Saffraan
Kurkuma
P+Z
Gemberpoeder
Ras El hanout
Citroensap

Kookstappen:

1. Kip in 8 delen snijden
2. Met royaal zout en citroensap marineren in 30 minuten. Daarna kip goed wassen.
3. Aardappelen en wortel in niet te kleine stukken snijden.
4. Ui, knoflook, Peterselie en Koriander heel fijnhakken.
5. Saffraan in glas warm water weken.
6. Tajine op het vuur en met scheut olie en kip aanbraden met ui en knoflook
7. Peterselie en Koriander toevoegen.
8. Overige kruiden (behalve Saffraan) toevoegen.
9. Aardappel en wortel mooi decoreren op de kip.
10. Glas warm water met Saffraan erover heen gieten. Deksel er op 20- 30 minuten op medium vuur laten garen.
11. Tussendoor wat vocht erover heen doen.
12. Op het laatst doperwten toevoegen en 10 minuten laten garen.
13. Serveren met enkele rode olijven