

Til min fødselsdag fik jeg en dejlig gave: Krydderier, et glas små syltede citroner og en opskrift. Det blev til en velsmagende ret i den store Cocotte.

Marokkansk tagine med kylling

4 personer

1 majskylling

½ l. hønsebouillon

1 spsk olivenolie

½ tsk safran

1 tsk gurkemeje

1 ½ spsk stødt ingefær

1 bdt hakket koriander

2 små syltede citroner – skåret i halve

1 kg. kartofler – skrællede og skåret i halve

200 g grønneoliven m. sten

Læg kyllingen i Cocotten og tilsæt alle ingredienser.

Sæt Cocotten m. låg i kold ovn. Tænd på 200 gr. i ca.

1 ½ time til kyllingen og kartoflerne er møre.

Pynt evt. med lidt frisk koriander og servér retten med brød.

Velbekomme - og tak til Lars og Thomas