Elvea, een feest uit Italië

Tajine met kip & merguez zonder tajine

Ingredienten voor 2 Personen

400 g	Elvea Pelati
	olijfolie
4	lamsworsten
500 g	kippenbouten en -dijen
1 koffielepel	ras-el-hanout
1 koffielepel	kurkuma
2	puntpaprika
3 teentjes	look
1	rode ajuin
1 stukje	verse gember (2 cm)
12	groene olijven
2 eetlepels	honing
1 koffielepel	harissa

Bereiding

1. Verwarm een gietijzeren pot met een flinke scheut olijfolie.
2. Snijd de lamsworsten in vieren.
3. Doe de worsten en de kippenbouten en dijen in de pot.
4. Kruid met peper en zout, een koffielepel ras-el-hanout en een koffielepel kurkumapoeder. Roer goed om en laat 5 minuten onder deksel aankleuren.
5. Snijd 2 grote puntpaprika's in dunne slierten. Schil en snijd de rode ui in halve maantjes. Snipper de tenen look fijn. Schil en snijd de gember zo fijn mogelijk.
6. Doe alle groenten in de pot bij het vlees, roer om en laat onder deksel verder garen.
7. Ontpit de groene olijven. Na 5 minuten, voeg de olijven, een koffielepel en twee eetlepels honing, een blik pelati van Elvea, alsook een blik water toe.
8. Roer goed om en laat onder deksel nog eens twintig minuten op laag vuur sudderen. Lekker met een stuk brood, wat rijst, pasta of couscous.

Recept info: Loïc Van Impe