

Tunesische kip-garnalen Tagine

Ingrediënten:

500 gram kipfilet, in kleine stukjes
250 gram grote garnalen, in stukjes gesneden
2 TL zwarte peper
2 TL zout
2 TL geelwortel
4 Juslepels gepelde, gemixte tomaten met sap
3 Teentjes knoflook
1+1 TL Komijn
1/2 Bosje peterselie, fijn gesneden
1/2 TL paprika pikant
2 EL sjalotjes, fijngesneden
4 Eieren

Verwarm de oven voor op 180 C

Bak in 5 minuten aan in olijfolie kip
peper
zout
geelwortel

Voeg de gepelde tomaten en de knoflook toe, laat nog 5 minuten smoren.

Voeg toe 1 juslepel water
garnalen
1 TL komijn
peterselie
sjalotjes

Smoor nog 5 minuten

Laat afkoelen

Meng de losgeslagen eieren met 1TL komijn door het mengsel en bak het in 30 à 40 minuten af in een ingevette ovenschaal (van ca. 26 cm diameter).