

Kip met tomaten en honing

Ingrediënten

- 1 kip in 4 delen
- 3 eetlepels olie plus olie om amandelen in te bakken
- peper, zout
- 1 geraspte ui
- 1 teen uitgeperste knoflook
- 2 theelepels kaneel
- een kwart theelepel gemberpoeder
- stukje saffraan
- 1,5 kilo ontvelde tomaten, in grote stukken
- 2 eetlepels honing
- 50 gram blanke amandelen
- 1 eetlepel sesamzaadjes

Werkwijze

1. Leg de stukken kip met de olie, de peper, het zout, de ui, de knoflook, de kruiden en de tomaten in een grote pan en laat dit 1 uur zachtjes koken.
2. Draai na een half uur de kipstukken om.
3. Haal de kip eruit en kook de saus al roerend in tot de tomaten gaan caraméliseren.
4. Roer de honing erdoor en doe de kip erbij.

5. Bak de amandelen in wat olie; rooster de sesamzaadjes en garneer de kip ermee.
6. Lekker met rijst.