

## Tagine med kylling, citron og oliven

4 personer

1 stor kylling parteret  
1 tsk stødt ingefær  
1 tsk stødt sort peber  
½ tsk safran smuldret mellem fingrene  
1 tsk spidskommen  
1 tsk paprika  
½ tsk cayennepeber  
3 fed knust hvidløg  
1 stort hakket løg  
2 spsk hakket persille  
2 spsk hakket koriander  
3 spsk olivenolie  
salt  
2 dl hønsebouillon  
1 kop oliven sorte eller grønne efter behag, men helst uden sten  
skallen af en saltet citron eller 1 lille citron skåret i tynde skiver

Put kyllingestykkerne i en skål sammen med krydderierne og lad dem marinere heri mindst 1 time. Varm olien i en gryde og brun kyllingestykkerne heri. Tag dem af gryden og steg løg og hvidløg i olien. Kom kyllingen tilbage i gryden, tilsæt persille, koriander og hønsebouillon. Lad retten småsimre 1 time. Vask i mellemtiden de sorte oliven i koldt vand. Er de meget bitre, kan de med fordel lægges i en lille gryde, dækkes med koldt vand og gives et opkog. Smag på dem, er de stadig bitre, kan processen gentages 2-3 gange. Fjern kødet fra den saltede citron og skær skallen i strimler eller i mangel af bedre skær en lille citron i tynde skiver og lad citron og oliven simre i retten de sidste 20 min. Når kyllingen er meget mør, tages den op, lad skyen reducere og smag til med salt og krydderier. Læg kyllingen tilbage i gryden og server.