**saffraankip met abrikozen**

kippenborsten

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

zoete uien

knoflook

paprika’s
(rood, oranje, geel)

kerstomaatjes

abrikozen
tomatenconcentraat

tijm

oregano

rozemarijn

saffraan

kipkruiden

kurkuma

peper en zout

peterselie

**Voorbereiding**. Snijd de kippenborsten in grote stukken. Marineer ze een uurtje in een mengeling van olijfolie met tijm, oregano, rozemarijn en peper uit de molen. Maak de groenten klaar. Snijd een paar zoete uien in halvemaantjes, halveer de gepelde knoflookteentjes van wee volledige bollen.

Schil een rode, gele en oranje paprika. Haal de zaadjes en zaadlijsten eruit. Snijd het vruchtvlees in reepjes. Blancheer de paprikareepjes zodat ze zacht, maar niet gaar zijn. Je kan ze daartoe ook een tweetal minuutjes afgedekt in de microgolfoven op vol vermogen zetten.

Zet een paellapan op de barbecue. Giet er de gemarineerde kippenbrokken in samen met hun olie. Schroei de kip rondom dicht. Schep er de uien bij en laat die glazig worden. Schep er dan de knoflookteentjes bij en laat ook die een minuutje meebakken.

Giet nu een tweetal pollepels [kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) in de pan. Kruid met twee potjes saffraanpoeder, twee eetlepels kurkuma en evenveel kipkruidenmix. Voeg nog een blikje tomatenconcentraat toe en roer goed om.

Laat de kip gaar worden en voeg regelmatig bouillon toe. Voeg een kwartiertje voor het opdienen de geblancheerde paprikareepjes, een handvol ontpitte op partjes gesneden verse of gedroogde abrikozen toe en evenveel kerstomaatjes. Als de abrikozen zacht geworden zijn, kan je de pan afwerken met plukjes peterselie en opdienen.

Serveer met gebakken krieltjes of stokbrood, aioli en een fris slaatje met tomaten en komkommer.