

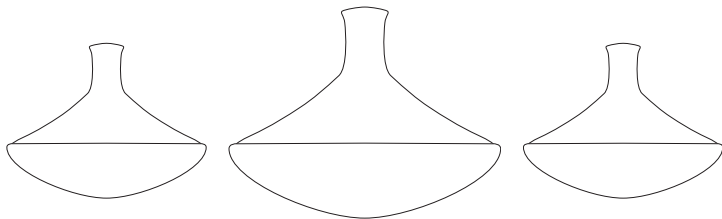
TAJINE DE POULET AU CITRON ET OLIVES

*pour 4 pers.*CUISINER AVEC LA POTERIE DE LA CHAMBA
BY INDIGENA*1 heure*

- 1 poulet coupé en 8
- 2 oignons
- 3 citrons confits
- 1 citron
- épices
- olives vertes
- semoule de blé

Cuisinez directement dans le tajine de La Chamba : le meilleur de la cuisine méditerranéenne combiné avec le savoir-faire colombien.

Rissoler les oignons émincés dans un filet d'huile, y ajouter le poulet et le faire dorer 5 à 10 min en retournant quelques fois. Epicer. Ajouter les citrons confits coupés en petits morceaux et le jus du citron. Couvrir le tajine et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajouter les olives 15 minutes avant la fin de la cuisson. Servir avec de la semoule.



Retrouvez d'autres recettes ainsi que nos produits sur www.indigena.be

Matière: 100% argile, ni plomb ni vernis. **Utilisation:** gaz, électricité, four, micro-ondes, sauf induction. **Entretien:** avant 1ère utilisation, remplir le récipient d'eau à moitié et le mettre 30 min au four à 200°C. Des variations de teintes peuvent apparaître au contact d'une source de chaleur excessive. Le lave-vaisselle est autorisé mais pas conseillé. Évitez les changements brusques de température et l'utilisation d'ustensiles trop tranchants.

LEMON CHICKEN TAJINE WITH OLIVES

for 4 guests

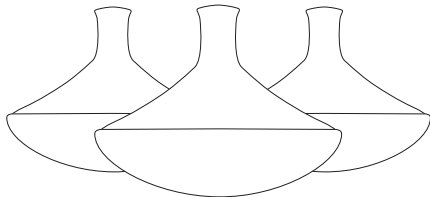
COOKING WITH LA CHAMBA BLACK POTTERY
BY INDIGENA

1 hour

- 1 chicken sliced in 8
- 2 onions
- 3 preserved lemons
- 1 lemon
- spices
- green olives
- wheat semolina

The best of the mediterranean cuisine combined with indigenous know-how from Colombia : we present to you ... La Chamba tajine !

Cut the onion into strips, drizzle some oil and cook until golden. Pepper the chicken and cook for 5–10 min while turning a few times, add the preserved lemon cut into small pieces and the lemon juice. Cover the tajine and cook over low heat for 1 hour. Add the olives 15 minutes before serving. This dish pairs perfectly with semolina.



To find out more about our products & other recipes, head over to www.indigena.be

Material: 100% natural clay, without paint or lead. **Usage:** Can be used to cook on gas, electricity, in the oven or in the microwave (with the exception of induction). **Maintenance:** Before using your pot for the first time, fill the bowl halfway with water and place it in the oven at 200°C for 30 min. Differences in colour can appear on the product due to contact with extreme heat. Use of dishwasher is allowed, but not recommended. Avoid strong & sudden changes in temperature and avoid using sharp utensils.

CITROEN KIP TAJINE MET OLIJVEN

voor 4 gasten

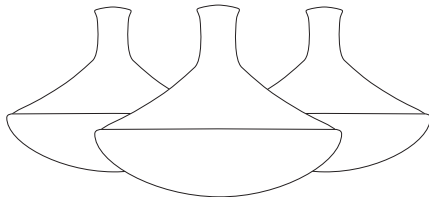
KOKEN MET ZWARTE POTTEN VAN LA CHAMBA
BY INDIGENA

1 uur

- 1 kip in 8 gesneden
- 2 uien gesneden
- 3 opgelegde citroenen
- 1 citroen
- specerijen naar keuze
- groene olijven
- tarwegriesmeel

La Chamba tajine : het beste van de mediterrane keuken gecombineerd met de inheemse vaardigheid uit Colombia !

Snijd de uien in reepjes en bak in een beetje olie. Peper de kip, bruin deze 5 tot 10 minuten, draai hem een paar keer. Voeg de in kleine stukjes gesneden opgelegde citroenen en het citroensap toe. Bedek de tajine en kook gedurende 1 uur op een laag vuur. Voeg de olijven 15 minuten voor het einde van de bereiding toe. Serveer met griesmeel.



Ontdek meer over onze producten & recepten via www.indigena.be

Materiaal: 100% natuurlijke klei, zonder verf of lood. **Gebruik:** Kan gebruikt worden op gas en elektrisch vuur, in de oven en in de microgolf (behalve inductie). **Onderhoud:** Vóór het eerste gebruik, vul de pot of schaal tot de helft met water en verwarm gedurende 30 min op 200°C. Kleurverschillen kunnen ontstaan bij contact met een te sterke open vlam. Vaatwas is toegestaan, maar niet aangeraden. Vermijd blootstelling aan plote temperatuur verschillen en het gebruik van te scherp keukengerei.

