



Hoofdgerechten

Tajine met ui en lam

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels olijfolie
500 gram lamsvlees (in blokjes)
3 gele uien (grote, in 8 gesneden)
1 lookteentje (geplet)
2 1/2 centimeters gemberwortels (fijngehakt)
400 gram tomaten (uit blik)
6 deciliter kippenbouillon
25 gram amandelen (geroosterd)
25 gram rozijnen
handvol koriander (grof gehakt)
couscous (klaargemaakte)
6 saffraandraad
1/2 kaneelstokje

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°. Bak het vlees rondom bruin in 2 eetlepels olijfolie. Haal het uit de pan en bak de ui en look in 10 minuten zacht in de resterende olie.

Bak de gember een minuutje mee. Voeg dan de kaneel, saffraan, tomaten en bouillon toe. Aan de kook brengen en het vlees toevoegen.

Overhevelen naar de tajine en plaats die 60-90 minuten in de oven tot het vlees zacht is. Opdienen met couscous en bestrooien met amandelen, rozijnen en koriander

Keukenbenodigdheden

Oven

