

# TAJINE MET LAMSVLEES, ABRIKOZEN EN PRUIMEN

Land: Marokkaans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten + 2 uur stoven

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg lamsnek, lamsbout of lamsschouder (met bot)
- 2 uien
- 1/2 bosje verse koriander (te vervangen door peterselie)
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl gemberpoeder
- 2 tl kaneel
- 1 tl ras-el-hanout
- paar draadjes saffraan
- 300 ml heet water
- 125 gram gedroogde abrikozen
- 125 gram gedroogde pruimen
- 50 gram blanke amandelen
- 3 el honing

## WAT GA JE DOEN

Snijd de uien in halve ringen. Hak de knoflook en koriander fijn.

Verhit een beetje olie in de tajine of een braadpan en fruit hierin zo'n 5 minuten de ui en knoflook aan. Voeg het vlees toe en bak rondom bruin aan. Voeg dan de koriander, gember, ras-el-hanout, saffraan en de helft van de kaneel toe, samen met hete water. Voeg ook een beetje peper en zout toe. Laat op laag vuur met het deksel op de pan/tajine zo'n 2 uur sudderen tot het vlees heel mals is en (bijna) van het bot valt. Als het dreigt aan te branden, voeg je wat extra heet water toe.

Je kunt er voor kiezen om het vlees dan uit de pan te halen en van het bot te halen, doe het daarna weer terug in de saus. Je kunt het ook met bot en al serveren.

Ga terwijl het vlees weer zachtjes staat te pruttelen, verder met het gedroogde fruit. Breng de gedroogde abrikozen en pruimen met een laagje water en de resterende kaneel aan de kook. Laat ongeveer 10-15 minuten opstaan, tot het fruit lekker zacht is. Als er nog veel vocht in de pan zit, kun je dit op hoog vuur inkoken. Voeg dan de honing toe en laat nog even koken zodat de honing

mooi kan karameliseren.

Rooster ondertussen de amandelen in een pannetje, tot ze rondom bruin beginnen te verkleuren.

Serveer het lamsvlees met daarover de abrikozen en pruimen en maak af met de amandelen.

Deze tajine met lamsvlees, abrikozen en pruimen smaakt heerlijk met vers Marokkaanse brood. Of serveer de tajine eens als onderdeel van het kerstmenu!