



Tajine van aardappel met gehaktballetjes en cherrytomaten

2 PERSONEN

⌚ 75 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1½ middelgrote ui
- 👉 8 g verse koriander
- 👉 2 tenen knoflook
- 👉 3 el milde olijfolie
- 👉 ½ tl zout
- 👉 1½ tl gemalen kurkuma (koenjit)
- 👉 1½ tl milde paprikapoeder
- 👉 1½ tl gemalen komijn
- 👉 1 tl gemberpoeder
- 👉 1 tl gemalen kaneel
- 👉 300 g rundergehakt
- 👉 200 g sweet cherry tomaten, in blik
- 👉 100 g winterpenen
- 👉 150 g vastkokende aardappelen
- 👉 75 g verse sperziebonen
- 👉 50 g groene olijven
- 👉 50 g geblancheerde amandelen

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd ⅓ van de uien en de koriander grof.
2. Doe de gesneden ui, knoflook en ¾ koriander in het hakmolentje en maal met korte pulsen fijn, maar niet tot een pasta.
3. Meng er 2 el olie, het zout, peper, de kurkuma, paprikapoeder, komijn, gemberpoeder en kaneel door.
4. Schep in een schaal.
5. Meng de helft van het kruiden-mengsel met het gehakt en rol er met vochtige handen 8 balletjes van.
6. Laat staan tot gebruik.
7. Meng de rest van het kruidenmengsel met de cherrytomaten.
8. Hou de tomaten, waar mogelijk, heel.
9. Snipper de rest van de uien grof.
10. Schil en snijd de peen en aardappelen in plakken van 1 cm.
11. Verwijder de steelaanzet van de sperziebonen, laat het sierlijke puntje zitten.
12. Verhit de rest van de olie in de tajine op middelhoog vuur.
13. Fruit de uien 3-4 minuten.
14. Verdeel de peen- en aardappelschijfjes er in een spiraal, om en om, dakpansgewijs over.
15. Verdeel de sperziebonen, de helft van de olijven en gehaktballetjes erover.
16. Giet het tomaten-kruidenmengsel erover en laat 40-45 minuten met de deksel op de tajine zachtjes stoven.
17. Breng op smaak met peper.
18. Verhit ondertussen een kleine koekenpan zonder olie of boter en rooster de amandelen 2-3 minuten.
19. Laat afkoelen op een bordje en hak grof.
20. Bestrooi de tajine met de gehakte amandelen en de rest van de olijven en koriander.

TIP: Lekker met brood, maar het gerecht is dan niet meer glutenvrij.

BRON: ah.nl

