



Tajine van chipolata worstjes met couscous en vijgen

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 ½ zakje saffraan
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 200 g chipolata worstjes
- 🍷 1 ui
- 🍷 ½ tl gemalen kaneel
- 🍷 ½ tl gemalen gember
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 3 vijgen
- 🍷 150 g couscous
- 🍷 ¼ blik kaymak room
- 🍷 ½ bakje koriander

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Week de saffraan in 60 ml heet water.
2. Verhit ondertussen 2 el olie in de tajine of braadpan.
3. Bak de worstjes in 3 min. bruin.
4. Neem het vlees uit de pan.
5. Bak de uienringen in het bakvet in 4 min. goudbruin.
6. Schep er de kaneel, gember, honing en vijgen door.
7. Voeg de saffraan met het water toe.
8. Leg de worstjes terug in de pan en stoof ze afgedekt in 5 min. gaar.
9. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Roer de room door het mengsel met worstjes in de tajine.
11. Voeg peper en eventueel zout toe.
12. Roer vervolgens de couscous met een vork los.
13. Meng de helft van de koriander met de rest van de olie en peper en zout door de couscous.
14. Serveer de tajine met de couscous.
15. Bestrooi beide met de rest van de koriander.

TIP: Lekker met een frisse salade van baby romainesla, tomaat en zwarte olijven. Kaymak room is met vers fruit, een beetje honing en geroosterde pistachenoten ook heerlijk als nagerecht.

BRON: ah.nl

