



Tajine van eendenborst met kikkererwten en abrikozen

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 20 saffraandraadjes (1 buisje)
- 🍷 200 ml zwarte thee, met appel- en vanillesmaak
- 🍷 20 gedroogde abrikozen
- 🍷 150 g aardappelen
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 1 graffiti aubergine
- 🍷 1 courgette
- 🍷 150 g wortels
- 🍷 1 rode paprika
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 3 el zonnebloemolie
- 🍷 70 g tomatenpuree
- 🍷 150 g kikkererwten
- 🍷 1 citroen, schil
- 🍷 1½ el ras el hanout
- 🍷 peper en zout
- 🍷 1 eendenborstfilet
- 🍷 2 takjes peterselie

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Zet een tajine één uur in water.
2. Voeg de saffraan toe aan de zwarte thee.
3. Haal het theezakje er na 5 minuten uit om te voorkomen dat de thee bitter wordt.
4. Halveer de abrikozen.
5. Schil de aardappelen en snijd in kleine stukken.
6. Snijd de ui, aubergine, courgette, wortel en paprika in grove stukken.
7. Pel en snipper de knoflook.
8. Zet de tajine op laag vuur en verwarm hier $\frac{2}{3}$ van de olie in.
9. Bak de ui met de aardappels en wortel.
10. Voeg de knoflook toe als de ui zacht is en de aardappels beginnen te kleuren.
11. Voeg vervolgens de paprika, courgette en aubergine toe en roerbak 3 minuten mee.
12. Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort mee.
13. Laat de kikkererwten uitlekken.
14. Schenk de thee over de groenten en schep door.
15. Voeg dan de citroenschil, kikkererwten, abrikozen en $\frac{2}{3}$ van de ras el hanout toe.
16. Breng op smaak met peper en zout.
17. Plaats de deksel op de tajine en laat 40 minuten stoven tot de groenten gaar zijn.
18. Bestrooi ondertussen de huid van de eendenborst met de overige ras el hanout kruiden en wat zout.
19. Verwarm de overige zonnebloemolie in een pan en bak de eendenborst met velzijde naar beneden krokant.
20. Druk de eendenborst goed aan in de pan.
21. Zet het vuur uit, leg de eendenborst voor de laatste 7 minuten van de kooktijd van de tajine bovenop de groenten en stoof rosé.
22. Snijd de eendenborstfilet in plakjes en garneer met wat blaadjes verse peterselie.

BRON: eatertainment.nl

