



Tajine van gehaktballetjes met specerijen en kruiden

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

Dit heb je nodig:
voor de balletjes

- 🍖 500 g rundergehakt
- 🍅 ½ ui
- 🍷 ½ teentje knoflook
- 🌿 ½ bosje peterselie
- 🌿 ½ bosje koriander
- 🌿 ½ el gemalen komijn
- 🌿 ½ el paprikapoeder
- 🧂 zout
- 🌶️ peper

voor de tajine

- 🍅 ½ ui
- 🍅 150 g tomatenpulp
- 🌿 ½ el gehakte peterselie
- 🌿 ½ el gehakte koriander
- 🌿 komijn
- 🧂 zout
- 🌶️ peper
- 🥚 2 eieren
- 🌿 olijfolie

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olijfolie in de bodem van de tajine.
2. Fruit snel de gesnipperde ui en voeg dan de tomatenpulp, gehakte kruiden, zout, peper en komijn toe.
3. Meng goed en laat op een zeer laag vuur garen.
4. De kefta: doe het gehakt in een kom. Voeg zout, peper, komijn en paprikapoeder toe.
5. Doe de ui, het knoflookteentje, de gewassen peterselie en de koriander in een hakmolen. Hak fijn.
6. Voeg dit mengsel toe aan het gehakt en meng goed met je handen. Pas de kruiden aan indien nodig.
7. Vorm balletjes ter grootte van pingpongballetjes en leg ze bovenop de tomatensaus in de tajine.
8. Dek af en laat 15 minuten koken op een heel zacht vuurtje.
9. Open na deze tijd je tajine en breek de eieren over het vlees.
10. Je kunt zoveel eieren toevoegen als je wilt.
11. Sluit de tajine en laat nog 8 minuten koken, controleer regelmatig of de eidooier lopend blijft.
12. En nu is je kefta tajine klaar!

TIP: Serveer met Marokkaans brood of witte rijst. Keftha: aarzel niet om het een paar uur van tevoren te maken, zodat het vlees de smaken van de specerijen en kruiden kan absorberen. Je kunt het ook kant-en-klaar vinden bij halal slagerijen. Hier hebben we rundergehakt gebruikt, maar je kunt ook lamsvlees gebruiken, of een mix van de twee.

BRON: nl.petitchef.com

