



Tajine van konijnenbout met kaneel en abrikoos



2 PERSONEN

⌚ 25 + 90 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍖 2 konijnenbouten
- 🍴 2 el milde olijfolie
- 🧅 1 middelgrote ui
- 🧄 1 teen knoflook
- 🌶️ 1 el Souq rozenharissa
- 🍅 200 g passata datterini
- 📦 ½ kippenbouillontablet
- 🌿 1 kaneelstokjes
- 💧 250 ml water
- 🍑 125 g gedroogde gewelde abrikozen
- 🌿 5 g verse platte peterselie

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Dep de konijnenbouten droog en bestrooi met peper en eventueel zout.
2. Verhit de helft van de olie in de stoofpan of tajine en braad de bouten 5 minuten rondom aan.
3. Neem uit de pan.
4. Snijd de ui in halve ringen en de knoflook fijn.
5. Verhit de rest van de olie in de stoofpan of tajine op laag vuur en fruit de ui en knoflook 8 minuten. Voeg de harissa toe en fruit nog 2 minuten.
6. Voeg de passata, bouillontablet, kaneelstokjes en het water toe.
7. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer tot de bouillontablet is opgelost.
8. Voeg de konijnenbouten toe en draai het vuur laag.
9. Laat de konijmentajine met de deksel schuin op de pan 1½ uur stoven.
10. Voeg na 1 uur stoven de abrikozen toe en stoof zonder deksel nog 30 minuten mee.
11. De stoof is gaar als het vlees van de konijnenbout zacht is en makkelijk van het bot loslaat.
12. Proef en breng eventueel op smaak met peper en zout.
13. Verwijder eventueel de kaneelstokjes.
14. Snijd de peterselie grof.
15. Strooi vlak voor serveren over de tajine.

TIP: Lekker met couscous en partjes citroen.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)