



Tajine van lam met bleekselderij en doperwten

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 ½ tl kurkuma
- 🍷 ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🍷 ¼ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍷 mespunt nootmuskaat (versgeraspt)
- 🍷 mespunt kaneelpoeder
- 🍷 mespunt kruidnagelpoeder
- 🍷 3 el olijfolie
- 🍷 300 g magere lamslappen van de bout (in blokjes van ca. 2 cm)
- 🍷 ½ winterwortel (in blokjes, dun geschild)
- 🍷 1 stengel bleekselderij (dun geschild, in boogjes)
- 🍷 1 ui (gesnipperd)
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 125 g rijst
- 🍷 300 ml kippen- of groentebouillon van tablet
- 🍷 125 g doperwten (diepvries)

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Doe de kruiden in een kom en roer er 1½ el olijfolie door.
2. Schep er de blokjes lamsvlees door en wrijf het kruidenmengsel met de hand goed in het vlees.
3. Verhit de resterende olie in een grote pan en bak de blokjes vlees omscheppend rondom aan.
4. Schep het vlees uit de pan.
5. Laat de wortel, de bleekselderij en de ui in het braadvet bakken tot de ui begint te kleuren.
6. Pers er de knoflook bij.
7. Schep er de rijst (**geen snelkookrijst**) door en laat kort meebakken.
8. Voeg het vlees en de bouillon toe, bestrooi met wat zout en peper, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat met het deksel op de pan koken tot de rijst gaar is.
9. Controleer tussentijds of er een extra scheut kokend water moet worden toegevoegd.
10. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de doperwtjes toe. Proef of er nog zout en/of peper bij moet.

BRON: boodschappen.nl

