



Tajine van lam met gedroogde abrikozen en ui

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍖 500 g lamsschouder in stukjes gesneden
- 🍅 1 ui
- 💧 100 ml water
- 🍅 1 tomaat
- 🍑 100 g gedroogde abrikozen
- 🌿 1 el verse koriander, gehakt
- 🌿 1 el olijfolie
- 🍯 1 el honing
- 🌿 snufje gemberpoeder
- 🌿 ½ tl kaneel
- 🧂 zout en peper

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snipper de uien fijn en voeg samen met wat zout, peper en het lamsvlees toe aan de tajine.
2. Schenk het water erbij en laat gedurende 45 minuten stoven met de deksel erop.
3. Roer af en toe even door.
4. Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en het vocht en snijd vervolgens de twee helften in vieren.
5. Giet een deel van het kookvocht uit de tajine af en voeg vervolgens de abrikozen, tomaten, honing, gember en kaneel toe.
6. Laat nog vijftien minuten sudderen.
7. Serveer het vlees in de tajine. Bestrooi met de verse koriander.

TIP: Serveer met couscous.

BRON: culy.nl

