



Tajine van lamsgehakt met citroen en saffraan

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 20 g boter
- 🍴 ½ ui fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook fijngesneden
- 🍴 ½ tl gemalen komijnzaad
- 🍴 ½ tl gemberpoeder
- 🍴 ¼ tl saffraandraadjes
- 🍴 ¼ tl paprikapoeder
- 🍴 ½ kaneelstokje
- 🍴 175 ml kippenbouillon
- 🍴 4 g fijngesneden bladpeterselie, + extra om erover te strooien
- 🍴 4 g koriander, blaadjes fijngesneden, extra om erover te strooien
- 🍴 ½ citroen, sap
- 🍴 ¼ gepekelde citroen, schil fijngesneden

voor erbij

- 🍴 yoghurt
- 🍴 platbrood

voor de lamsköfte

- 🍴 250 g lamsgehakt
- 🍴 ½ kleine ui fijngesneden
- 🍴 1 teen knoflook fijngesneden
- 🍴 4 g fijngesneden bladpeterselie
- 🍴 4 g korianderblad fijngesneden
- 🍴 1 tl gemalen komijn
- 🍴 ½ tl gemalen korianderzaad
- 🍴 ½ tl paprikapoeder
- 🍴 snufje kaneel
- 🍴 snufje cayennepeper

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Doe alle ingrediënten voor de köfte in een grote kom en voeg ½ tl zout toe.
2. Meng goed.
3. Draai met vochtige handen gehaktballetjes van 2 tl gehakt en leg ze op een bord.
4. Smelt de boter in een grote koekenpan op matig tot hoog vuur.
5. Bak hierin de ui met de knoflook onder af en toe omscheppen in 5-6 minuten goudbruin.
6. Voeg de specerijen toe en schep om tot de aroma's vrijkomen.
7. Voeg de bouillon en fijngesneden verse kruiden toe en breng aan de kook.
8. Draai het vuur laag en laat 6-8 minuten trekken, zodat de smaken zich vermengen.
9. Schep de gehaktballetjes in de saus en laat ze afgedekt in 5-6 minuten net gaar worden.
10. Voeg het citroensap en de gepekelde citroen toe.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Neem de pan van het vuur en strooi nog wat verse kruiden erover.
13. Serveer met yoghurt en platbrood.

BRON: deliciousmagazine.nl

