



Tajine van lamsgehakt met tomaten en chermoula

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 300 g lamsgehakt
- 🍴 1 teen knoflook fijngesneden
- 🍴 1 tl gemalen komijnzaad
- 🍴 ½ tl gemalen korianderzaad
- 🍴 ½ tl pittig paprikapoeder
- 🍴 1½ el fijngesneden muntblaadjes + extra voor erover
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 1 ui, fijngesneden
- 🍴 1 kaneelstokje
- 🍴 1½ cm verse gember, geschild en geraspt
- 🍴 200 g tomatenblokjes uit blik
- 🍴 ½ el honing
- 🍴 75 ml lams- of kippenbouillon

voor de chermoula

- 🍴 1 teen knoflook, kleingesneden
- 🍴 ½ tl harissa
- 🍴 ½ tl gemalen komijnzaad
- 🍴 ½ tl gemalen korianderzaad
- 🍴 ½ tl pittig paprikapoeder
- 🍴 plukje saffraandraadjes
- 🍴 ½ el citroensap
- 🍴 2 el muntblaadjes
- 🍴 1½ el olijfolie

Materiaal: keukenmachine, tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Doe alle ingrediënten voor de chermoula in een kleine keukenmachine, voeg zout en peper toe en maal tot een gladde pasta.
2. Doe het lamsgehakt in een kom en voeg de knoflook, komijn, koriander, het paprikapoeder, de fijngesneden munt, ½ tl zout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe.
3. Meng het gehakt met je handen.
4. Draai van volle eetlepels van het mengsel balletjes.
5. Verhit de olie in een vuurvaste aardewerken tajine of braadpan op matig tot hoog vuur.
6. Braad de gehaktballetjes hierin rondom 5 min. aan.
7. Schep ze op een bord.
8. Voeg de uien met de kaneelstokjes toe aan de pan en draai het vuur halfhoog.
9. Bak de uien 4-5 min. tot ze licht kleuren.
10. Voeg de gember toe en bak nog 1 minuut.
11. Voeg de tomaten met vocht, honing, bouillon en 1½ el van de chermoula toe en breng aan de kook.
12. Leg de gehaktballetjes in de saus en stoof ze onafgedekt 15-20 min. onder af en toe omscheppen tot de saus dik en ingekookt is.
13. Roer er de resterende chermoula en wat zout en peper door.
14. Strooi de apart gehouden munt erover.

TIP: Lekker met couscous en bijv. spinazie die je kort roerbakt met wat knoflook en ui.

BRON: deliciousmagazine.nl

