



Tajine van rundvlees met amandelen en pruimen

2 PERSONEN

⌚ 30 + 90 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 100 g gedroogde pruimen
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 375 g runderribblappen (in blokjes van ca. 3 cm)
- 🍴 1 ui (grof gesnipperd)
- 🍴 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- 🍴 ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 🍴 ½ zakje saffraan
- 🍴 1 tomaat (gepeld, in stukken)
- 🍴 250 ml rundvleesbouillon
- 🍴 150 g rijst of couscous
- 🍴 40 g blanke amandelen
- 🍴 1 el platte peterselie (gehakt)
- 🍴 1 el bladselderij (gehakt)

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Wel de pruimen in warm water.
2. Verhit de olijfolie en voeg het vlees, de uien, knoflook, gemberpoeder en zout toe.
3. Bak circa 5 minuten tot het vlees lichtbruin is.
4. Voeg de saffraan, tomaten en bouillon toe en laat afgedekt circa 1½ uur zachtjes stoven.
5. Schep af en toe om en voeg indien nodig een scheutje water extra toe.
6. Kook de rijst of maak de couscous klaar volgens de instructies op de verpakking.
7. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan goudbruin.
8. Schep ze met de pruimen en peterselie door de stoof en serveer met de rijst of couscous.

TIP: Wel de pruimen voor dit recept in sterke thee voor extra smaak.

BRON: boodschappen.nl

