



Tajine van zoete aardappel met wortel en dadels

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 250 g zoete aardappelen
- 🍷 125 g winterpeen
- 🍷 1 el milde olijfolie
- 🍷 ½ ras el hanout
- 🍷 ½ el milde harissa
- 🍷 150 g volkorencouscous
- 🍷 65 g verse dadels
- 🍷 150 ml kokend water
- 🍷 15 g amandelschaafsel
- 🍷 ¼ citroen
- 🍷 10 g verse munt

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Schil de zoete aardappelen en snijd in stukjes van 2 cm.
2. Snijd de winterpeen in plakjes van 1 cm.
3. Verhit de olie in een braadpan en fruit de ras el hanout en harissa 2 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de zoete aardappel en peen toe en roer goed.
5. Kook in 20-25 minuten beetgaar met de tajinedeksel op de pan.
6. Roer af en toe door.
7. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Roer los met een vork en laat met de deksel op de pan staan tot gebruik.
9. Halveer en ontpit ondertussen de dadels.
10. Voeg het kokend water en de gehalveerde dadels toe aan het zoete-aardappelmengsel, breng aan de kook en laat nog 2 minuten op laag vuur stoven.
11. Verwarm ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel 3-5 minuten tot lichtbruin.
12. Schep op een bord en laat afkoelen tot gebruik.
13. Boen de citroen, rasp de gele schil en pers de kwart vrucht uit.
14. Voeg het citroenrasp en -sap aan het mengsel toe.
15. Breng eventueel op smaak met zout.
16. Snijd de munt grof en roer de helft door de tajine.
17. Schep de couscous op een grote schaal en schep de tajine erover.
18. Bestrooi met de rest van de munt en het amandelschaafsel.

TIP: Maak met de rest van de munt een verse muntthee voor bij de tajine.

BRON: ah.nl

