



Tajine van aardappel met kruiden en specerijen

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 2 grote iets kruimige aardappelen
- 🍷 2 rijpe tomaten
- 🍷 1 rode ui
- 🍷 15 g verse platte peterselie
- 🍷 1 el paprikapoeder
- 🍷 ½ el gemalen komijnzaad
- 🍷 3 el traditionele olijfolie
- 🍷 200 ml water

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil en was de aardappels, snijd in grote parten en verdeel over de bodem van de tajine.
3. Was de tomaten en snijd in stukjes.
4. Pel en snijd de ui in stukjes.
5. Was en snijd de peterselie fijn.
6. Verdeel over de aardappel.
7. Meng de specerijen, wat peper en zout, de olijfolie en het water in een kom.
8. Giet over de aardappels in de tajine.
9. Laat de tajine afgedekt in ongeveer 40 minuten gaar worden.
10. Je kunt de tajine ook, met of zonder deksel, op het fornuis gaar laten worden.
11. Het is het lekkerst als bijna al het water verdampt en de onderste laag aardappel lekker is aangekoekt op de bodem.

TIP: Heerlijk met versgebakken brood.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

