



Tajine van aardappel met sperziebonen en abrikozen

2 PERSONEN

⌚ 135 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 ui
- 🍷 ½ bos bospeen
- 🍷 ½ rode paprika
- 🍷 1½ gele paprika
- 🍷 100 g sperziebonen
- 🍷 200 g aardappels
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 50 g gewelde abrikozen
- 🍷 ½ envelopje saffraan
- 🍷 ½ tl ketoembar
- 🍷 ½ kaneelstokje
- 🍷 3 kruidnagels
- 🍷 ½ tl honing

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. De ui grof snipperen.
2. Groen tot op klein stukje van worteltjes verwijderen.
3. Worteltjes wassen en met dunschiller schillen.
4. Paprika's wassen, halveren en zaadlijsten verwijderen.
5. Paprika's in grote stukken snijden.
6. Sperziebonen schoonmaken en wassen.
7. Aardappels onder koud stromend water schoonboenen en in stukken snijden.
8. In grote braadpan olie verhitten.
9. Ui fruiten en andere groenten toevoegen.
10. Zoveel water toevoegen dat alle groenten net niet onderstaan.
11. Abrikozen, saffraan, koriander, kaneelstokje, kruidnagels en honing toevoegen.
12. Alles aan de kook brengen.
13. Groenten met deksel schuin op pan op zacht vuur (met vlamverdeler) in ca. 2 uur gaar stoven.

TIP: Als u dit gerecht als apart hoofdgerecht wilt serveren kunt u 2 hardgekookte eieren in stukken gesneden kort mee warmen.

BRON: ah.nl

