



Tajine van aardappelen met groente en witte bonen

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 2 middelgrote uien
- 🍷 1½ teen knoflook
- 🍷 25 g verse gember
- 🍷 250 g winterpenen
- 🍷 2 el traditionele olijfolie
- 🍷 500 g vastkokende aardappel
- 🍷 1 el ras el hanout
- 🍷 100 ml water
- 🍷 8 g verse peterselie
- 🍷 200 g limabonen in blik
- 🍷 50 g rozijnen

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Snijd de uien in halve ringen en snijd de knoflook fijn.
2. Schil de gember en snijd fijn.
3. Schil de winterpeen, snijd in de breedte in stukken van 4 cm en vervolgens in de lengte in parten.
4. Verhit de olie in een stoofpan of tajine op middelhoog vuur.
5. Fruit de ui, knoflook en gember 5 minuten.
6. Roer af en toe door.
7. Schil ondertussen de aardappelen en snijd in blokjes van 2-3 cm.
8. Verdeel de aardappel en de peen over de pan, bestrooi met de ras el hanout, peper en eventueel zout.
9. Voeg het water toe en laat met de tajinedeksel 40 minuten stoven.
10. Snijd de peterselie fijn.
11. Schep de bonen met het vocht, de rozijnen en peterselie de laatste 5 minuten door de aardappel en wortelstoof.

TIP: Serveer met Marokkaans brood, koriander en partjes citroen. Het gerecht is dan alleen niet meer gluten- en lactosevrij.

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

