



## Tajine van bieten met zoete aardappel en tomaten

**2 PERSONEN**

⌚ 75 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍷 300 g rauwe rode bieten, geschild, in 2 cm-stukjes
- 🍷 2 rode uien, in 2 cm-stukjes
- 🍷 200 g zoete aardappels, geschild, in 2 cm-stukjes
- 🍷 3 el olijfolie,
- 🍷 1 tl kaneel
- 🍷 ½ tl komijn
- 🍷 ½ el harissa
- 🍷 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 🍷 15 g verse gemberwortel, geraspt
- 🍷 200 g gepelde tomaten, uit blik
- 🍷 ½ bio citroen, rasp en sap
- 🍷 2 dadels, grof gehakt
- 🍷 150 g kikkererwten, blik afgespoeld en uitgelekt

**voor erover**

- 🍷 verse munt
- 🍷 koriander
- 🍷 yoghurt
- 🍷 nigellazaad
- 🍷 amandelen
- 🍷 granaatappelmelasse,

**Materiaal:** bakplaat met bakpapier, tajine of braadpan met goed sluitende deksel

**Zo maak je het:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schep de bieten, rode ui en zoete aardappels op een met bakpapier beklede bakplaat om met 3 el olijfolie, kaneel, komijn en zout en peper.
3. Bak in 40 minuten goudbruin en gaar.
4. Verhit intussen de resterende 2 el olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur en bak de harissa, knoflook en gember glazig.
5. Voeg de tomaten, citroenrasp en het -sap toe.
6. Breng de saus aan de kook en plet de tomaten stuk.
7. Zet het vuur lager en stoof 5 minuten.
8. Voeg de dadels, kikkererwten, bietjes, zoete aardappel en uien toe aan de saus en breng op smaak met peper, zout en eventueel citroensap.
9. Verdeel over diepe borden en garneer met de verse munt, koriander, een schepje yoghurt, nigellazaad, amandelen en granaatappelmelasse.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

