



## Tajine van gamba's met sinaasappel en parelcouscous



**2 PERSONEN**

⌚ 45 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍷 6 grote of 8 kleinere gamba's
- 🍷 250 g wortel, geschild
- 🍷 250 g pastinaak, ongeschild
- 🍷 150 g parelcouscous
- 🍷 3 grote sappige perssinaasappels
- 🍷 1 rijpe tomaat
- 🍷 ¾ el gemalen komijn
- 🍷 ¾ el gerookte paprikapoeder
- 🍷 200 g kikkererwten, blik
- 🍷 ½ el honing
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zout en peper, naar smaak

**Materiaal:** tajine of braadpan met goed sluitende deksel

**Zo maak je het:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd eerst de tomaten in parten, de wortels en pastinaak in dunne plakken.
3. Rasp de schil van 1 sinaasappel, pers deze uit samen met 1 andere.
4. Bewaar 1 sinaasappel voor later.
5. Verhit een flinke scheut olie in een diepe pan en roerbak de tomaat, wortel en pastinaak 5 minuten op hoog vuur.
6. Voeg de sinaasappelsap, -rasp en honing toe.
7. Kruid met komijn, paprika, ¼ tl peper en ¼ tl zout.
8. Breng aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.
9. Snijd ondertussen de laatste sinaasappel met schil in plakken.
10. Laat de kikkererwten uitlekken.
11. Schep de groente in de tajine, maar laat het vocht in de pan.
12. Roer de kikkererwten door de groente.
13. Leg de gamba's, met daartussen de plakken sinaasappel, erop.
14. Schep het vocht uit de pan over het geheel.
15. Laat de tajine in de oven gedurende ca. 20 minuten gaar worden.
16. Kook de parelcouscous ondertussen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
17. Giet de parelcouscous af en breng op smaak met peper en zout.
18. Serveer bij de tajine.

**TIP:** Voeg met de wortel en pastinaak ook een in stukjes gesneden gekonfijte citroen toe. In plaats van pastinaak kun je knolselderij gebruiken.

**BRON:** [visrecepten.nl](https://visrecepten.nl)