



Tajine van garnalen met tomaten en rozenharissa

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

Dit heb je nodig:

- 👉 1 el olijfolie
- 👉 1 ui, in dunne halve plakjes
- 👉 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 👉 1 el rozenharissa*
- 👉 400 g tomatenblokjes
- 👉 16 grote garnalen, schoongemaakt
- 👉 400 g kikkererwten uit blik, afgespoeld en uitgelekt
- 👉 2 el citroensap
- 👉 10 g fijngesneden platte peterselieblaadjes + blaadjes voor garneren
- 👉 200 g instant couscous of bulgur
- 👉 50 g amandelschaafsel, in een droge koekenpan geroosterd

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de olie in een koekenpan.
2. Voeg de ui toe en bak, al roerend, 2 minuten of tot de ui zacht is.
3. Voeg de knoflook toe samen met 2 el van de harissa.
4. Voeg de pastasaus en 250 ml water toe en breng zachtjes aan de kook.
5. Voeg de garnalen en kikkererwten toe.
6. Laat nog 4 minuten koken tot de garnalen roze zijn gekleurd.
7. Voeg het citroensap toe en de helft van de peterselie.
8. Neem van het vuur en zet weg.
9. Doe intussen de couscous in een kom en schenk er 500 ml kokend water op.
10. Voeg de overige 2 el harissa toe en 1 tl zeezout en schep alles door elkaar.
11. Dek af met plasticfolie en zet 5 minuten weg of tot alle vocht is opgenomen.
12. Roer de couscous los met een vork, bestrooi met de amandelen en de rest van de peterselie.
13. Garneer de tajine met de peterselieblaadjes en serveer bij de couscous.

* Rozenharissa is een Noord-Afrikaanse chilipeperpasta, op smaak gebracht met rozenblaadjes. Hij geeft je tajine net dat beetje extra. Je kunt ook gewone harissa gebruiken.

BRON: deliciousmagazine.nl

