



Tajine van koolvis met rozijnen en sinaasappel

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 sinaasappel
- 🍷 100 ml visbouillon van tablet
- 🍷 ½ envelopje saffraan of ¼ tl kurkuma
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 ½ rode ui (gesnipperd)
- 🍷 ¼ tl kaneelpoeder
- 🍷 1 el blanke rozijnen
- 🍷 300 g koolvisfilet (in stukken)
- 🍷 ½ rode peper (fijnggehakt, zonder zaadjes)
- 🍷 1 el verse koriander (gehakt)

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Boen de sinaasappel schoon.
2. Rasp van ½ sinaasappel de schil, schil de sinaasappel dik en snijd ze in plakjes.
3. Verwarm de visbouillon en week hierin de saffraan.
4. Verhit de olie in een hapjespan.
5. Fruit hierin de rode ui met kaneelpoeder 3 minuten.
6. Giet de visbouillon erbij en voeg de helft van de sinaasappelrasp en de rozijnen toe.
7. Bestrooi de visfilets met peper en zout, leg ze naast elkaar in de pan en verdeel de sinaasappelplakken erover.
8. Strooi de peper over het vis-sinaasappelmengsel.
9. Stoof zachtjes afgedekt 12 minuten.
10. Schep de vis voorzichtig in een voorverwarmde tajine of schaal.
11. Strooi er de rest van de sinaasappelrasp en de koriander over.

TIP: Lekker met couscous en komkommersalade.

BRON: boodschappen.nl

