



Tajine van roodbaars met abrikozen en saffraan

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 ½ knolselderij
- 🍷 2 grote uien
- 🍷 1 teen knoflook
- 🍷 1 tomaat
- 🍷 125 g gewelde abrikozen
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 200 g roodbaarsfilet
- 🍷 1½ el shoarmakruidenmix
- 🍷 ½ zakje saffraan

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. De knolselderij schillen en in blokjes snijden.
2. In ruim kokend water met zout naar smaak ca. 5 min. koken.
3. Afgieten.
4. Groen van knolselderij wassen en fijnsnijden.
5. Uien en knoflook pellen en fijnsnijden.
6. Tomaat in partjes en abrikozen in reepjes snijden.
7. Olie verhitten in tajine of stoofpan.
8. Hierin blokjes knolselderij, ui, knoflook en tomaat 4 min. bakken.
9. Helft abrikozen erdoor roeren.
10. Zout en peper naar smaak erover strooien.
11. Roodbaarsfilet inwrijven met shoarmakruiden en op knolselderijmengsel in tajine of pan leggen.
12. Rest abrikozen erover verdelen.
13. Deksel erop leggen en ca. 10 min. zachtjes laten garen.
14. Saffraan losroeren in 1 el heet water.
15. Saffraan-water en seldijgroen over vis verdelen en nog ca. 2 min. zachtjes met deksel op pan laten pruttelen.
16. Vistajine verdelen over de borden.

TIP: Lekker met stokbrood in grove stukken erbij geven.

BRON: ah.nl

