



Tajine van witvis met tomaat en aardappel

2 PERSONEN

⌚ 40 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍷 1 groene paprika
- 🍷 3 teentjes knoflook, in plakjes
- 🍷 ½ el komijnpoeder (djinten)
- 🍷 ½ tl (zoet) paprikapoeder
- 🍷 ½ citroen, uitgeperst
- 🍷 8 g koriander, fijngesneden
- 🍷 4 olijfolie + extra
- 🍷 400 g stevige witvis, in stukken
- 🍷 200 g krieltjes, geschapt
- 🍷 125 g cherrytomaatjes
- 🍷 50 g kalamata olijven

Materiaal: tajine of braadpan met goed sluitende deksel

Zo maak je het:

1. Verhit de oven voor op 220° C.
2. Leg de paprika op een bakplaat en rooster ze 20-35 minuten in het midden van de oven tot ze geblakerd zijn.
3. Doe de paprika in een plastic zak en laat 'm zo afkoelen.
4. Verwijder de schillen en de zaadlijsten en snijd ze in grove repen.
5. Maak voor de chermoula in de vijzel, of keukenmachine, een pasta van 1 teentjes knoflook en ¼ el (zee)zout.
6. Voeg de komijn, het paprikapoeder, citroensap en koriander toe.
7. Roer er 2 el olijfolie door tot een licht gebonden saus ontstaat.
8. Schep de vis door de chermoula en laat dit ± 1 uur in de koelkast marineren.
9. Kook intussen de krieltjes in ± 10 minuten beetgaar.
10. Giet ze af en spoel ze koud onder stromend water.
11. Snijd de krieltjes doormidden en houd ze apart.
12. Verhit in een koekenpan 1½ el olie, voeg 2 teentjes knoflook toe en bak deze ± 3 minuten.
13. Voeg de tomaatjes toe en bak ze ± 1 minuut tot ze net zacht zijn.
14. Neem de vis uit de chermoula en schep de chermoula door de tomaatjes, samen met de paprikarepen.
15. Breng op smaak met zout en peper.
16. Verdeel de aardappels over de bodem van een tajine of braadpan met een dikke bodem.
17. Schep er ¾ van het groentemengsel op en verdeel de vis erover.
18. Schep de rest van het groentemengsel erop en verdeel de olijven erover.
19. Voeg 25 ml water toe en wat extra olijfolie.
20. Verhit de tajine of pan met deksel erop op laag vuur en laat het gerecht ± 15 minuten zacht koken, tot de vis net gaar is.

TIP: Serveer met warm brood.

BRON: deliciousmagazine.nl

