



Tajine van lam en dadels



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram lamsvlees (van de bout of de schouder, in blokjes gesneden)
olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 stuk gember (geschild en fijngesneden)
1 blik tomatenpuree
7 deciliter gevogeltefond
2 kaneelstokjes
1/2 eetlepel cayennepeper
1 eetlepel ras el hanout
8 dadels
1 bosje bladpeterselie
2 tomaten
1 rode ui
1 limoen (sap)
100 gram amandelen
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep het lamsvlees goed droog met keukenpapier. Breng het vervolgens op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit 2 eetlepels olijfolie in een diepe kookpot met dikke bodem (type Le Creuset). Bak hierin het vlees in kleine porties rondom rond mooi bruin aan. Voeg de uien toe en roer goed om. Laat even meebakken. Voeg de knoflook en de gember toe. Roer opnieuw. Voeg de tomatenpuree toe en laat deze enkele minuten mee aanbakken.



- 3.** Overgiet met de gevogeltefond en voeg de kaneelstokjes, cayennepeper en ras el hanout toe. Doe het deksel op de pan en laat 2 uur zachtjes pruttelen. Als de pot in de oven kan, zet hem dan op 160 °C in de oven.
- 4.** Voeg de dadels toe en laat nog een half uur garen.
- 5.** Maak ondertussen een kruidig slaatje: snij de blad-peterselie fijn. Snij de tomaten in kleine blokjes. Snipper de rode ui. Meng de bladpeterselie met de tomaten, de rode ui en het limoensap.
- 6.** Haal de tajine uit de oven en werk af met de amandelen. Geef er het slaatje bij.