

Ingrediënten

Voor het gehakt: 500 gram rundergehakt; 1 ui, zeer fijngehakt, 8 takjes platte peterselie, fijngehakt; 1 koffielepel gemberpoeder; 1 1/2 koffielepel zwarte peper; 1 mespuntje kaneelpoeder; 2 eetlepels paneermeel; zout naar smaak. Voor de saus; 1 fijn gesneden ui; 8 takjes fijngehakte verse koriander; 2 fijngehakte tomaten; 1 grote groene paprika in zeer kleine stukjes gesneden; 1 eetlepel olijfolie; 1 1/2 koffielepel zwarte peper; 1 1/2 koffielepel gemberpoeder; mespuntje saffraanpoeder; zout naar smaak.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Marokkaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Gehakttajine met tomaat/paprika

Lekker he, zo'n gloeiend heet tajine-gerecht, vooral nu de dagen weer killer en natter worden. Het staat ook zo gezellig op tafel. Heb je nu geen tajine (en dat schreef ik al vaker) maak tajinegerechten dan gewoon in een kookpan en serveer het op een mooie ronde schaal (de mooiste zijn te koop bij de Marokkaanse artisanawinkeltjes, maar ook bij veel Marokkaanse en/of Turkse supermarkten.

Vorbereiding

Vermeng alle ingredienten voor het gehakt. Vorm er kleine balletjes van. Verhit 1 eetlepel olijfolie in de tajine en fruit daar de fijn gesneden ui in aan. Voeg er de paprikastukjes aan toe en fruit even mee. Doe er dan de tomaatmassa bij, roer alles door elkaar en stoof even mee. Voeg er de fijngehakte koriander, specerijen en zout naar smaak aan toe. Giet er een scheut water bij, roer alles dooreen en zet het deksel op de tajine en breng aan de kook.

Bereidingswijze

Doe er, als de saus kookt, de gehaktballetjes bij. Zet het deksel er weer op en laat het gerecht ongeveer 20 minuten zachtjes stoven.

Serveertips

Dien, als de saus goed is ingekookt, op met daarbij stukken Marokkaans/Turks brood en lekkere salades en/of frietjes.