

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 grote zoete ui. * 1 kg
lamsvlees,in blokjes. * 1
koffielepel kurkuma. * 1
koffielepel gemalen koriander. * 1
koffielepel gemberpoeder. * 150
gr gedroogde abrikozen. * 2
eetlepels olijfolie. * 2
fijngesnipperde knoflookteentjes.
* 20 cl kippenbouillon. * 1
kaneelstokje. * 1 portie
saffraandraadjes. * 1 bosje verse
koriander. * 4 eetlepels vloeibare
honing. * Zwarte peper uit de
molen & zout.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tajine van lam met gedroogde abrikozen.

Hulpmiddelen

Tajine,

Bereidingswijze

1.Pel de ui en snij hem in twee. Snij één helft in blokjes,de andere helft in reepjes. 2.Bestrooi de lamsvleesblokjes met kurkuma,de gemalen koriander,de gemberpoeder en 1 koffielepel zout. 3.Zet de gedroogde abrikozen onder heet water. Laat de lamsvleesblokjes 5 minuten in een tajine op een heet vuur kleuren in de olie,samen met de blokjes ui en de knoflooksnippers. Voeg er de bouillon,kaneel,saffraa en fijngesneden verse koriander aan toe en breng aan de kook. 4.Laat op een zacht vuur 30 minuten sudderen. Haal het vlees uit de tajine met een schuimspaan en hou het warm. 5.Breng het kookvocht aan de kook en voeg er de reepjes ui,de honing en de uitgelekte abrikozen aan toe. Voeg er zout aan toe en laat de saus 10 minuten indikken. Warm het vlees erin op 5 minuten op een matig vuur,en blijf roeren. 6.Dresseer de borden met het vlees,en schenk er de saus over,versier met takjes koriander. Dien meteen op.

Serveertips

GODDELIJK:met couscous,rozijnen en kaneel.