

Ingrediënten

Dit heb je nodig: 500 gram zacht rundvlees (of lamsvlees); 1 ui; 2 tenen knoflook; 1 eetlepel olijfolie; 1 koffielepel zwarte peper; 1 koffielepel zout; 1 koffielepel kurkuma; 1 koffielepel gemalen komijn; 1 kaneelstokje; 1 koffielepel gemberpoeder; 1 glas water. Voor de pruimen/abrikozen-bereiding: 1 glas water; 1 eetlepel suiker of honing; 1 kaneelstokje (naar keuze; je mag het ook weglaten als je niet zo van kaneel houdt); 250 gram gedroogde pruimen; 125 gram gedroogde abrikozen; een handje witte amandelen; sesamzaad.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Marokkaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Rundvleestajine met pruimen en abrikozen

Ja hoor, de tajine-ideetjes zijn nog lang niet uitgeput; hier is weer zo'n fijne hartig-zoete combinatie waar de Marokkaanse keuken zo bekend om is.

Vorbereiding

Zo maak je het: Verhit de olijfolie in de tajine/kookpan/braadpan en braad daarin het in grove stukken gesneden vlees in enkele minuten op laag vuur om en om aan. Strooi over het aangebraden vlees de fijngehakte ui en knoflook en daarna alle specerijen en zout. Schep alles door elkaar, voeg water toe, breng weer aan de kook en zet het vuur laag. Doe het deksel op de tajine/kookpan/braadpan en laat stoven totdat het vlees zacht en gaar is. Er moet een geurige ingekookte saus overblijven.

Bereidingswijze

Doe ondertussen in een klein pannetje het water, de gedroogde pruimen en abrikozen, de suiker of honing en het kaneelstokje. Breng alles aan de kook en laat dan 10 minuten zachtjes koken. Houd apart. Als de tajine klaar is, het vlees gaar is en de saus is ingekookt, voeg er dan het pruimen/abrikozenmengsel aan toe en schep een beetje door elkaar. Laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen en doorwarmen. Bak de amandelen in een koekenpannetje in een beetje olie goudbruin. Dien het gerecht op in de tajine of schep alles op een mooie schaal en bestrooi met de gebakken amandelen en wat sesamzaad. Geef er lekker brood bij en verschillende salades.

