

Ingrediënten voor 4 personen

700 gr. lamslappen 200 gr. uien 2  
tenen knoflook 2 kruidnagels 1/2  
theel. koenjit 1 eetl. olie 25 gr.  
boter 75 gr. gewelde pruimen  
zout & peper 50 gr. amandelen 2  
kaneelstokjes 25 gr. sesamzaad

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tajine van lam met pruimen en sesam

### Bereidingswijze

Snijd het vlees in stukken, pel de uien en knoflook en snipper deze. Vlees, uien en knoflook, kruidnagelen, koenjit, olie, boter en pruimen in de tajine. Op smaak brengen met peper en zout, 50 ml. water toevoegen en aan de kook brengen. Ca 1 1/2 uur zachtjes sudderen. Na 30 min. amandelen toevoegen. Gerecht bestrooien met sesamzaad.