

## Marokkaanse Lamsvleestajine met pruimen

Half bosje koriander,  
Half bosje peterselie,  
Stukje verse gember, van 2 cm  
5 rode uien,  
500 gr pitloze pruimen ( of zelf ontpitten;)  
5 eetlepels olijfolie,  
4 eieren,  
handje amandelen, zonder bruin velletje, (anders voorweken)  
el. zout  
el. zwarte peper  
8 safraandraadjes  
1 zakje saffraan poeder/kleuring.  
el. Ras el Hanout  
el. gemberpoeder  
el. paprikapoeder  
3el. suiker  
2el. kaneel  
2el. sesamzaadjes



Je hebt voor het eerste gebruik natuurlijk je tajine 24 uur laten weken anders is de kans op barsten groot. Je kunt ook een stoompan gebruiken, maar dat is minder avontuurlijk.

### Aan de slag:

Snipper de uien zo fijn mogelijk.

De peterselie en koriander: Gebruik alleen de blaadjes. Verwijder daarom de steeltjes. Snijd alle blaadjes ook fijn.

Snijd vervolgens ook de gember ook zo fijn mogelijk en bewaar deze apart.

Zet de tajine op hoog vuur.

Giet een eetlepel of 5 olijfolie in de tajine. Tot de gehele bodem bedekt is met een dus laagje olie.

Schroei het lamsvlees rondom dicht en verlaag het vuur.

Verlaag het vuur nu naar de laagste stand.

Fruit de uitjes tot ze glazig worden.

Vervolgens de koriander, peterselie en gember toevoegen. Het vlees steeds omdraaien zodat alles goed mengt. Een half glas heet water toevoegen.

Zout, peper, gemberpoeder, safraandraadjes, Ras el Hanout en paprikapoeder toevoegen.

Het vlees nu goed door alle kruiden heen roeren en zorgen dat het niet plakt aan de bodem.

zorg er voor dat er voldoende vocht is om te stoven maar lang niet helemaal onder staat. Er komt nog vocht vrij van het vlees en de uien dus een klein laagje vocht in nu voldoende.

2 uur laten pruttelen op zacht vuur en checken of de saus indikt. Als de saus nu te dik is nu nog een beetje water toevoegen. En een keer op twee controleren of de bodem niet plakt.

Je hebt anderhalf uur rust :)

Na die tijd kun je:

Eieren koken en pellen.

Amandelen roosteren in een koekenpan

Pruimen ontpitten, indien nodig

Na 2-2,5 uur is het vlees zacht en begint los van het bot te komen. Nu 2 eetlepels suiker toevoegen en 3 eetlepels kaneel. Vervolgens voorzichtig het vlees voorzichtig omdraaien zodat de smaken zich kunnen verspreiden en mengen.

Na 15 minuten de ontpitte pruimen toevoegen, zodat ze zacht worden en opgaan in de saus.

Je wil een volle saus ingedikte saus, die niet waterig is.

Intussen de eieren pellen en in de lengte halveren. Vervolgens daar in de lengte kwartjes van maken.

### **Opmaak:**

Op een groot rond bord de lamsschenkel serveren en daaromheen de saus met pruimen in een cirkel. De 4 kwartjes ei aan weerszijden van de schenkel. De geroosterde amandelen daar tussen leggen zoals op de foto.

Om de schenkel enkele blaadjes koriander en afmaken met sesamzaadjes Speels over het geheel heen strooien.

B'saha! (Eet smakelijk)

groet,

Younes



