

Lamsvlees met saffraan



Ingrediënten voor 2 personen

350 gram lamsschouder in stukjes van 2×2 cm
plukje saffraan (5 draadjes of 1/2 theelepel poeder)
2 cm gember, in reepjes
4 teentjes knoflook, in plakjes
1/2 theelepel gemalen komijn
mespunt kurkuma
mespunt gemalen kardemom

1 ui, gesnipperd
200 gram kleine trostomaatjes
150 ml witte wijn eetlepel
olijfolie,
peper en zout
scheut citroensap, naar smaak toevoegen
bloem om het vlees te bestuiven

Bereiden

Neem een Tajine of stoofpan. Verhit de olie en zweet hierin de ui met knoflook totdat het glazig wordt. Het mag niet verkleuren, dus op laag vuur. Doe dan de gember en de saffraan erbij. Fruit 2 minuten en voeg vervolgens de komijn en kurkuma toe en fruit nog twee minuten tot de geuren goed loskomen. Bestuif het vlees met bloem, schud de overtollige bloem eraf. Doe het vlees in de pan en laat rondom lichtbruin worden. Blus af met de witte wijn. Leg de trostomaatjes erop (voeg als je er van houdt een scheut citroensap toe), bestrooi met wat zout en laat ruim een uur stoven zonder te roeren. Als het vocht teveel verdampt eventueel wat wijn of water toevoegen. Als het vlees gaar is direct opdienen. Serveer met vers gebakken brood. Eet smakelijk!

