

Tajine van Lam en geconfijte citroen



Ingrediënten voor 4 personen

- | | |
|--|--|
| 800 gram lamspoulet | |
| 1 gekonfijte citroen, in partjes | 1 eetlepel verse koriander, fijngehakt |
| 4 aardappelen, geschild en in kwarten | 1 eetlepel verse peterselie, fijngehakt en wat extra takjes om te garneren |
| 1 rode ui, gesnipperd | plukje saffraandraadjes, of 1/2 theelepel saffraanpoeder |
| 1 witte ui, in grove stukken | 1 eetlepel rietsuiker of twee suikerklontjes |
| 3 tenen knoflook, geplet | olijfolie, zout, 25 cl water |
| sap van 1 citroen | |
| 2 eetlepels Marocan Rub of Ras-en-hanout | |

Bereiden

Zet de tajine op een vlamverdeler of kookplaatje en verhit 2 eetlepels olijfolie. Rode ui, witte ui en knoflook 5 minuten laten zweten tot ze glazig zijn. Marocan Rub erbij en een paar minuten goed mengen tot de geuren goed vrijkomen. Verse koriander, peterselie en de saffraan toevoegen, overgieten met 25 cl water. Vuur iets hoger zetten en dan de lamspoulet, citroenpartjes en de suiker erbij doen. Goed mengen totdat het gerecht begint te pruttelen. Vuur laag, deksel op de tajine en 1 uur laten stoven. Halverwege even roeren. Maak intussen de citroenaardappelen. Breng een halve liter water aan de kook, doe daar het sap van 1 verse citroen bij. Kook de aardappelpartjes op laag vuur (maar het moet wel koken) 15 minuten in dit citroenwater met het deksel op de pan, anders verdampt er teveel water. Giet de aardappelen af. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak hierin de citroenaardappelpartjes op hoog vuur tot ze mooi bruin worden. Zet ze apart.

Als de lamstajine na 1 uur klaar is voeg je de aardappelpartjes erbij en laat je ze nog even goed meewarmen. Breng het gerecht eventueel op smaak met zout en garneer met wat verse peterselie. Daarna direct serveren. Lekker met knapperig waldkornbrood of Turks brood.

Heb je geen tajine, gebruik dan een gewone stoofpan. Gebruik je wel een tajine, kijk dan of er wel of geen gaatje zit in het deksel. Zit er een gat in, dan ontsnapt er teveel vocht, dek het gaatje dan af door er een klein schaalpje bovenop te zetten.

