

# LAMSTAJINE met GEDROOGDE PRUIMEN en AMANDELEN

## Tagine bil barkok wal loz

Dit is buiten Marokko de bekendste tajine met vruchten. In Parijse restaurants wordt er couscous seffa bij gegeven van fijngemalen couscous (blz. 36) met royaal boter, een schaal gekookte kikkererwten en een met gestoofde rozijnen. De beste pruimen zijn de sappige Californische die al zijn ontpit.

- 6-8 PERSONEN
- 1 1/2 kg ontbeende lamsschouder of -nek
  - 4 eetlepels zonnebloemolie
  - 1 grote ui, fijngesneden of geraspt
  - 2 tenen knoflook, fijngesneden
  - 1 theelepel gemberpoeder
  - 1/2 theelepel saffraandraadjes
  - zout en royaal zwarte peper
  - 2 theelepels kaneel
  - 350 g gedroogde pruimen (zie boven)
  - Garneren met: 100 g blanke amandelen; 3 eetlepels sesamzaad (naar keuze)

Verwijder eventueel vet van het vlees en snijd het in 6-8 stukken. Doe het in een braadpan met 3 eetlepels olie, ui, knoflook, gember, saffraan, zout, peper en 1 theelepel kaneel. Overgiet het ruim met heet water en laat het in de gesloten pan op laag vuur 1 1/2-2 uur stoven tot het gaar is, voeg steeds heet water toe, zodat het bedekt blijft.

Doe de gedroogde pruimen en de rest van de kaneel erbij. Roer goed, proef of er zout of peper bij moet en laat het vlees nog 30 minuten in de open pan sudderen tot de saus ingekookt en dik is.

Bak de amandelen in de overgebleven lepel olie lichtbruin en strooi ze voor het opdienen over het vlees. Garneer als u wilt nog met licht geroosterd sesamzaad.

### VARIANTEN

- ◆ Voeg met de pruimen 1-2 eetlepels vloeibare honing toe.
- ◆ Doe de amandelen al aan het begin in de pan. Ze worden zo heel zacht.