

Geurende lamstajine met rozijnen

Vallée des Roses Merlot



INGREDIËNTEN (4 PERS)

- 500 gram lamsbout of -schouder, in grove blokken
- 2 uien, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 winterwortel, in plakken gesneden
- 1 courgette, in grove halve manen gesneden
- 50 gram rozijnen
- 1 eetlepel Ras el Hanout
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- 400 milliliter runderbouillon
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Bestrooi het vlees royaal met peper en zout en verhit ondertussen de olijfolie in een tajine of braadpan
 2. Bak het vlees rondom bruin en haal vervolgens uit de tajine en bewaar apart op een bord
 3. Fruit de uit en knoflook in het overgebleven bakvet en voeg vervolgens de kruiden (Ras el Hanout, komijn- en paprikapoeder) toe en bak deze 1 minuut mee tot alles goed gaat geuren
 4. Leg het vlees terug in de tajine en voeg de wortel, rozijnen en de bouillon toe. Breng alles aan de kook en zet dan het vuur weer laag
 5. Laat 1,5-2 uur heel zachtjes sudderen tot het vlees bijna uit elkaar valt, dit kan ook in de oven op 150° voor 2-2,5 uur.
- Voeg in de laatste 20 minuten de courgette toe
5. Serveer met verse peterselie en couscous.