

Lamstajine met abrikozen, pruimedanten en honing

6 personen

1 kg lamsschouder in blokjes

2-3 el olijfolie

25 gr verse gemberwortel

Mespunt saffrandraadjes

2 tl kaneel

1 gesnipperde ui

2-3 teentjes knoflook

Zout en peper

175 gr gedroogde pruimedanten, zonder pit, 1 uur geweekt in water

150 gr gedroogde abrikozen, 1 uur geweekt

2 el honing

Doe het lamsvlees in een grote tajine of vuurvaste stoofpan met dikke bodem. Doe de olie, gemeer, saffran, kaneel, uiten en knoflook erbij. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schenk er voldoende water op, zodat alles onder staat. Dek de pan af en laat de tajine 2 uur sudderen, zodat het vlees mals is. Vul zo nodig tussentijds water bij.

Laat de pruimedanten en de abrikozen uitlekken en doe ze bij de tajine. Roer de honig erdoor. Dek de pan af en laat het gerecht nog eens 30 minuten sudderen, tot de saus is ingedikt.

Serveer de tajine warm met gewone couscousmet boter en een salade.