

Tajine met kefta en tomaten

Voor 4-5 personen

Voor de kefta

550 gr gehakt schapenvlees

2 theelepels ras-al-hanout

1 theel gemalen komijn

2 theel paprikapoeder

2 theel fijngehakte peterselie en koriander

1 snufje scherpe peper

zout

Voor de tajine

2 uien

4 teentjes knoflook

100 gr boter

2 grote blikken gepelde tomaten

¼ theel kurkema

2 theel suiker

2-3 mespuntjes scherpe peper

Maak de kefta: meng met de hand alle ingrediënten door elkaar en laat minstens 30 minuten rusten.

Pel ondertussen de uien en de knoflook. Doe er de tomaten en het sap bij, prak ze fijn met een vork, voeg de kurkema, de suiker, de peper en wat zout toe. Laat 30 min. Zonder deksel sudderen.

Rol kleine balletjes met een doorsnee van ongeveer 2 cm van het gehakt. Leg ze in de tomatensaus, doe het deksel half op de pan en laat 20 min. Doorsudderen. Aan het eind van de bereidingstijd moet de saus redelijk dik zijn; indien dit niet het geval is, haal dan alle balletjes met een schuimspaan uit de

sus en laat de saus op hoog vuur indikken. Laat de balletjes er weer enkele seconden in opwarmen. Direct opdienen.

U kunt de tajine zo serveren, of er aan het eind van de kooktijd 4 eieren aan toevoegen en die in de saus laten pochieren.

Dit gerecht kan ook met vet rundvlees, een ribstuk of entrecote gemaakt worden.