

Recept!

NB: maak dit gedeeltelijk de avond van te voren.

De voorbereiding kost echt heel weinig tijd. Het gerecht moet echter wel twee uur sudderen. De volgende dag hoef je het alleen nog maar op te warmen en eventueel af te maken.

Tagine van lam met dadels

Ca. 600 g lamsnek, totaal in 6 stukken gesneden
40 gram boter
1 ui, gesnipperd
Paar draadjes saffraan
½ theelepel gemalen gember
Kaneelstokje
½ theelepel gemalen kaneel
8 dadels, ontpit

Om te garneren: wat geschaafde amandelen
Serveren met bulgur en geroosterde paprika's

Ingrediënten

Verhit de boter in een braadpan en braad de stukken lamsnek rondom aan. Haal het vlees even uit de pan en fruit de ui totdat deze begint te kleuren. Roer er dan de saffraan en gember bij. Doe het vlees weer in de pan, samen met het kaneelstokje. Strooi er zout en peper overheen. Giet er een scheut heet water bij. Breng aan de kook en laat met het deksel op de pan twee uur heel zachtjes sudderen. Draai ze gedurende die tijd nog een keertje om.

Na twee uur kun je het vuur uitdraaien of je maakt het gelijk nog even af: roer de gemalen kaneel erdoor en laat het vocht wat inkoken. Doe er de laatste 5 minuten nog de dadels bij. Proef op het laatst of er nog peper bij moet.

De volgende dag verwarm je de oven voor op 200 graden. Maak de paprika's schoon en snijd ze in vieren. Doe wat olijfolie in een kom en schud hier de paprika's in om. Rooster de paprika's in de oven, hetzij in een ovenschaal, hetzij op een vel bakpapier op een bakplaat. 25-30 minuten. Verwarm de lamstagine zachtjes op het vuur of in de oven en bereid de bulgur volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Het vet aan de lamsnek laat je gewoon zitten voor de smaak. Op je bord kun je het er altijd nog afsnijden.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Claudia Roden, *Arabesque*.
Juli 2018 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel