

Lamstajine van moeders

Mijn liefde voor koken komt mede door mijn moeder. Als slagersdochter maakte zij graag grote stukken vlees klaar zoals lamsschouder en lamsvlees maar ook klassieke gerechten zoals varkenskoontjes. Dit gerecht is een stuk handzamer dus deel ik het graag met jullie. Probeer het, je zult ervan smullen.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	60 minuten

Mijn liefde voor koken komt mede door mijn moeder. Als slagersdochter maakte zij graag grote stukken vlees klaar zoals lamsschouder en lamsvlees maar ook klassieke gerechten zoals varkenskoontjes. Dit gerecht is een stuk handzamer dus deel ik het graag met jullie. Probeer het, je zult ervan smullen.

Bereidwijze

1. Snijd de ui in ringen, de knoflook en gember fijn en maak de bouillon aan. Rasp ook de schil van de sinaasappel en pers het sap eruit. Snijd de lamsschouder in stukjes van 2,5 cm.
2. Verwarm de olijfolie in een mooie braadpan met dikke bodem. Voeg ui en lamsvlees toe en draai het vuur terug naar middel. Braad het vlees 5 minuten al roerend aan tot het licht begint te kleuren.
3. Voeg de knoflook, de bouillon, de rasp en het sap van de sinaasappel, de honing, het kaneelstokje en de gember toe. Breng aan de kook en draai het vuur helemaal laag. Dek af met een deksel en laat 45 min stoven.
4. Snijd ondertussen de aubergine in de lengte in tweeën en snijd dan in blokjes, snijd ook de tomaten in blokjes (of gebruik onze blokjes San Marzano tomaten uit blik ;))
5. Voeg deze na 45 min sudderen toe samen met de tomaten, de abrikozen en laat nog een keer 45 min stoven, totdat het lamsvlees zacht is.
6. Maak op smaak met peper en zout en de fijn gesneden koriander.
7. Serveer het direct in deze mooie pan of in een (franse) aardewerk ovenschaal. Serveer er couscous bij.

TIP Gebruik kleine aubergines. Als het een grote is bedek dan de plakken eerst 30 min met zout. Spoel daarna af om de bittere smaak te vermijden. Bij kleine aubergines hoeft dat niet.

Ingrediënten

- 350 gram lamsschouder zonder been
- 300 gram couscous
- 1 cm verse gember
- 1 ui
- 1 aubergine of 2 kleintjes
- 1 teentje knoflook
- 1 el Betis bakolijfolie
- 4 tomaten in stukjes
- 600 ml groentebouillon
- Handjevol gedroogde abrikozen
- 1 sinaasappel
- 40 gram koriander
- 1 el vloeibare honing
- 1 kaneelstokje
- Zout en peper

accessoires

- Tajine (of ovenschaal)