

Tajine



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Marokko

Bereidingstijd: Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 50 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 600 gram gehakt naar keuze
- 1 ui fijngesnipperd
- 2 el koriander fijngeknipt
- 2 el platte peterselie fijngeknipt
- 1 tl zwarte peper
- 4 tl paprikapoeder
- 2 tl komijnpoeder (Djinten)
- 2 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 tl kaneelpoeder
- 1/2 tl zout

- 4 el olijfolie
- 400 gram tomatenblokjes uit blik
- 4 eieren

Bereidingswijze

1. Kneed het gehakt met de ui en de helft van de volgende kruiden (koriander, peterselie, peper, het paprikapoeder, komijnpoeder, de knoflook, het kaneelpoeder en zout).
2. Zet de tajineschaal op laag vuur en verwarm de olie. Voeg de tomatenblokjes met het sap en de rest van de koriander, peterselie, peper, de paprikapoeder, komijnpoeder, de knoflook, het kaneelpoeder en zout toe en zet het deksel op de tajine. Laat het tomaten mengsel zachtjes 5-7 minuten koken.
3. Draai in de tussentijd kleine gehaktballetjes van het gehakt. Schep ze door de tomatensaus en laat ze op laag vuur in 30 minuten gaar worden.
4. Maak vier plaatsen tussen de balletjes vrij en breek hierboven de eieren. Zet het deksel weer op de tajine. Na 6-10 minuten zijn de eieren gestold maar is de dooier nog vloeibaar. Serveer direct met couscous of Marokkaans brood.

Tenslotte

De tajine, spreek uit tazjien, is een gebakken aardewerken schaal met een typisch deksel. Dit deksel heeft een kegelvorm en lijkt op een toeter. Tajine is de naam van de schaal én van het gerecht dat erin wordt bereid. De tajine komt uit Noord-Afrika en kan voor weinig geld bij Turkse winkels worden gekocht. De tajine is speciaal omdat hierin wordt gekookt, gestoofd of gebakken. Door de gebakken klei verdeelt de tajine de warmte langzaam en geleidelijk. De tijd die nodig is voor de gerechten varieert van twintig minuten tot een paar uur. De tajine is geschikt om vlees, vis, kip, groente, fruit, olijven, citroen, kruiden en specerijen in gaar te stoven. Zo werkt een tajine: Het deksel van de tajine heeft niet toevallig een kegelvorm. De vorm van het deksel zorgt ervoor dat het vocht dat tijdens het stoven verdampt, terugloopt in de stoofschotel. Hierdoor blijft het gerecht vochtig en worden de smaken volledig gemengd. Niet alle tajines zijn geschikt. Er zijn tajines die alleen als decoratie dienen; die is dus niet geschikt om op het fornuis of in de oven te gebruiken. Koop dus een bruine neutrale tajine. Voor **Kip uit de Tajine** hak je een kip in kleinere stukken. Zet de onderkant (de schaal) van de tajine op een laag vuur op een vlamverdeler. Giet 3 el olijfolie erin. Wrijf de kip in met peper en zout en leg ze in de schaal. Laat ze een paar minuten kleuren en draai ze om. Leg op de kip 2 rode gesnipperde uien, 2 in reepjes gesneden paprika's, 1 rode peper, 2 teentjes knoflook uit de knijper, 100 gr zwarte olijven en 2 in plakken gesneden grote rijpe tomaten. Snijd 1 bosje koriander, 1/2 bosje peterselie en een paar blaadjes verse munt fijn en strooi die erover. Zet het deksel op de tajine en laat een halfuur tot drie kwartier zachtjes stoven. Schep alles om en voeg een paar draadjes saffraan, sap van een halve citroen en een half kopje water toe. Doe het deksel er weer op en de vlam op zijn laagst. Zeker een uur niet meer naar omkijken. Af en toe voorzichtig omscheppen. Opdienen met witte rijst of Turks brood.