



Lamstajine met pruimen

Een zoet-hartige klassieker: lamsvlees dat urenlang stooft met kaneel en gember tot het van de botten valt, afgewerkt met gekonfijte pruimen, honing en geroosterde amandelen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg lamsschouder in stukken
- 300 g gedroogde pruimen (ontpit)
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 tl kaneel plus 1 kaneelstok
- 1 tl gemberpoeder
- 1 snuf saffraan
- 2 eetlepel honing

100 g amandelen

1 bosje verse koriander

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een tajine of stoofpot en bak de stukken lamsvlees rondom bruin, ongeveer 8 minuten.
- 2.** Voeg de gesnipperde ui en geplette look toe en laat 5 minuten glazig worden.
- 3.** Roer de kaneelpoeder, gember en saffraan erdoor en leg de kaneelstok erbij. Bak 1 minuut.
- 4.** Voeg water tot net onder het vlees toe, kruid met zout en peper en laat afgedekt 2 uur zachtjes stoven tot het vlees heel mals is.
- 5.** Week ondertussen de pruimen 15 minuten in warm water.
- 6.** Voeg na 2 uur de pruimen en honing toe en laat 25 minuten verder pruttelen tot de saus siroopachtig indikt.
- 7.** Rooster de amandelen droog in een pan tot goudbruin.
- 8.** Schik de tajine op een schaal, strooi de amandelen erover en werk af met gehakte koriander. Dien op met brood of couscous.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)