



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	Klassiekers

Ingrediënten

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