



Tajine met kefta

Een geurige Marokkaanse stoofpot met gekruide kefta-balletjes van lamsgehakt, gegaard in een verse tomatensaus met een pocheeri bovenop.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

Voor de kefta:

500 gr lamsgehakt

2 el fijngesneden verse peterselie

2 el fijngesneden koriander

1 kl zout

0,5 kl kurkuma

0,5 kl zwarte peper

1 kl komijn

1 kl gemberpoeder

0,5 kl paprikapoeder

Voor de saus:

1 ui, fijngesneden

2 teentjes look

400 gr tomatenblokjes (blik)

2 el tomatenpuree

1 kl komijn

olijfolie, peper en zout

optioneel: 2 à 4 eieren

Bereidingswijze

1. Meng het lamsgehakt met de peterselie, koriander, het zout en alle kruiden (kurkuma, peper, komijn, gember, paprikapoeder). Kneed goed en draai er kleine balletjes van.
2. Bak de balletjes rondom bruin in een scheut olijfolie en haal ze even uit de pan.
3. Stoof in dezelfde pan de ui en look glazig. Voeg de tomatenpuree toe en laat ze even meebakken.
4. Voeg de tomatenblokjes en komijn toe, breng op smaak met peper en zout en laat de saus 10 minuten zachtjes pruttelen.
5. Leg de balletjes terug in de saus en laat ze ongeveer 20 minuten meegaren tot ze gaar zijn.
6. Wil je het echt Marokkaans afwerken: breek er op het einde enkele eieren bovenop en laat ze in de saus pochieren tot het wit gestold is.
7. Werk af met wat extra koriander en serveer met brood of couscous.

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