

Tajine

.....

De tajine is een traditionele kookpot uit Noord-Afrika die wordt gebruikt voor het bereiden van langzaam garende gerechten (tajine betekent letterlijk 'suddergerecht'). Aardewerk neemt warmte traag en gelijkmatig op en houdt ze daarna lang vast. Dankzij de kegelvorm condenseert bijna alle stoom tegen het deksel en druipt weer op het gerecht. Hierdoor hoeft je nauwelijks vet toe te voegen, de ingrediënten garen in hun eigen kookvocht.

Vóór het eerste gebruik

Om barsten van de tajine bij hoge temperaturen tegen te gaan, raden wij het volgende aan:

- Zet je tajine vóór het eerste gebruik 24 uur in water. Als je de tajine niet zo vaak gebruikt, kan je hem het best elke keer een uur in water zetten voordat je begint met koken.
- Vet de tajine vóór het eerste gebruik aan de binnenkant in met zonnebloemolie (zowel de schaal als het deksel). Verwarm de tajine daarna een uur op laag vuur. De olie zal in het aardewerk trekken, waarna je de tajine keer op keer kan blijven gebruiken.

Gebruiksaanwijzing

- De tajine kan gebruikt worden op een gasfornuis (gebruik een sudderplaat of vlamverdeler), een elektrische of keramische kookplaat (pas wel op voor krassen), in de oven en buiten op kooltjes of houtvuur. Stel je tajine nooit aan extreme temperatuurwisselingen bloot (bv. niet rechtstreeks uit de koelkast op het vuur plaatsen of onder

koud water houden als de tajine net uit de oven komt).

- De basis van koken met de tajine is eenvoudig: snijd alle ingrediënten in grove stukken en zet de schaal van de tajine op een laag vuur. Schenk er olie in. Leg, als de schaal goed warm is, alle ingrediënten in laagjes erin. Vlees onderop (bak het vlees eerst bruin in een gewone pan), dan de groenten (groenten met een langere gaartijd in het midden leggen) en bovenop de kruiden. Zet het deksel op de schaal en laat op een laag vuur sudderen (tot alles gaar is). Roer af en toe voorzichtig om.
- Zet een warme tajine altijd op een onderzetter op tafel of aanrechtblad.

Onderhoud

Was je tajine met de hand af met een beetje afwasmiddel en warm water. Gebruik een niet-metalen borstel en laat het aardewerk niet in water staan. Laat de schaal goed drogen om schimmel te voorkomen.

Lamstajine

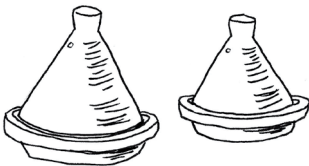
.....

voor 4 personen

- ½ tl gemberpoeder
- ½ tl zwarte peper
- ½ tl saffraanpoeder of paar draadjes saffraan
- ½ tl komijnpoeder
- 1 tl Ras el Hanout (Marokkaans kruidenmengsel, letterlijk 'het beste van de markt')
- ½ tl kaneelpoeder
- 1 bouillonblokje (kip of lam)
- 1 kg lamsvlees (bij voorkeur met bot), in grote stukken
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngeperst
- 4 el olijfolie
- zout, versgemalen zwarte peper
- bosje peterselie, fijngesneden
- bosje koriander, fijngesneden

voor de garnering:

- 1 tl kaneelpoeder
- 100 gr blanke amandelen
- 1 el zonnebloemolie
- 10 gedroogde pruimen, zonder pit
- 4 el rietsuiker



- Verwarm de tajine voor op laag vuur.
- Meng de specerijen, saffraan, olie, zout, peper, peterselie, 2/3 van de koriander, ui en knoflook door elkaar en meng dit goed met het vlees. Verkruiemel het bouillonblokje over het vlees en meng alles nogmaals goed door elkaar.
- Doe het vlees in de voorverwarmde tajine, breng het langzaam aan de kook en laat het – met het deksel op de tajine – ongeveer 1 uur zacht stoven.
- Roer het vlees af en toe om. De totale stooftijd hangt af van het vlees, controleer aan het eind van de opgegeven tijd of het gaar is. Laat het eventueel nog wat langer sudderen.
- Rooster de amandelen in een pannetje met de zonnebloemolie (goed opletten!) tot ze licht goudbruin zijn en mooi glanzen. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
- Doe de pruimen in een pannetje met een laagje water, voeg suiker en kaneel toe. Breng het aan de kook en laat de suiker voorzichtig caramelliseren.
- Leg bij het serveren de pruimen tussen het vlees in de tajine en bestrooi het gerecht met de geroosterde amandelen en de rest van de fijngesneden koriander. Serveer het gerecht in de tajine.

Bij Dille & Kamille vind je alle specerijen voor het maken van een heerlijke tajine.

Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille