

Lamsschenkel met pruimen

Ingrediënten:

2 kg lamsschenkel
theeglas olijfolie
2 el zonnebloemolie
1 el zout
1 tl zwarte peper
2 tl gemberpoeder
2 tl kurkuma
2 tl kaneel
1 tl korianderpoeder
1 tl saffraandraadjes (laten wellen in half theeglas met water)
4 gele uien
3 tomaten
1/2 bosje koriander
1/2 bosje peterselie
15 gedroogde pruimen (wellen in water)
10 gedroogde abrikozen (wellen in water)

Voor de garnering:

- Sesam
- Eieren
- Gepelde amandelen

Bereiding:

Lamsschenkel marineren met alle bovengenoemde kruiden, mixen met een half kopje olijfolie en water. Een half uurtje laten staan.

Uien in halve ringen snijden, tomaten in blokjes snijden, de peterselie en de koriander fijn snijden. Gebruik een snelkookpan voor een snelle bereiding en anders in een tajine (kooktijd 2 a 3 uurtjes)

Doe de olijfolie en de zonnebloemolie in de pan, vervolgens de helft van de uien aanfruitsen en het vlees erbij doen. Even laten aanbakken. Doe er de tomaat, koriander en peterselie bij, het kopje met saffraan en water in de pan gieten en roeren. Giet er een half glas warm water bij en doe vervolgens de snelkookpan dicht. Laat het op halflaag vuur koken voor ongeveer een uur. Eieren koken in een steelpan, amandelen bakken in een laagje olie tot goudbruin. In een steelpan de rest van de uien aanfruitsen, kurkuma, gemberpoeder en zout erbij doen, vervolgens de gedroogde pruimen en abrikoos toevoegen met een beetje water en dan op zacht vuur laten koken voor ongeveer 10 minuten.

Als het vlees gaar is, opdienen op een mooi bord met daarbij de mix van de pruimen, abrikoos, ui, amandelen, sesam en ei boven en rondom het vlees garneren.