

# TAJINE MET RUNDSGEHAKT

NOV 2023

Geen tajine in huis? Neem dan een diepe pan met dikke bodem en met deksel

Benodigdheden : voor **6** personen

800	gr	Rundsgehakt
4	st	Uien
6	tenen	Look
4	stengels	Bleekselder
6	st	Tomaten – rijpe
4	el	Olijfolie
1	el	Rietsuiker (niet in huis: kristalsuiker)
1	glas	Witte Porto ( <b>geen</b> rode, voor de kleur)
1	el	Tomatenconcentraat (zo'n klein doosje)
1	el	Harissa (evt sambal, of een paar druppels tabasco)
1	takje	Tijm
		Peper en zout

Bereidingstijd: 20 minuten + 45 minuten sudderen

## Werkwijze :

Pel en snipper 4 uien en 6 teentjes look.

Snijd 4 stengels witte selder in redelijke kleine blokjes.

Was en snijd ook nog 6 rijpe tomaten in blokjes.

Bak nu 800 gram rundsgehakt in 4 el olijfolie rul met 1 el rietsuiker (evt kristalsuiker) en de uien en en look. Laat 5 minuten zachtjes bakken.

Blus met 1 glas **witte** Porto (geen rode – voor de kleur)

Voeg er dan de blokjes bleekselder, tomatenblokjes, 1 el tomatenconcentraat (zo'n klein doosje) , 1 eetlepel harisa (evt 1 el sambal of een paar druppels tabasco), en een takje tijm bij. Zet het deksel op de tajine (of een deksel op de pan) en stoof nog ong 45 minuten verder op laag vuur.

Breng op smaak met peper en zout.

Lekker met brood of eventueel een gekookte aardappel.

Smakelijk eten.

=====