



Marokkaanse lamstajine



Gemaakt
door
Apparaat

V-ZUG N.V.
Combair-Steam SE vanaf 2015

La Kama kruidenmengsel

- 1 el kaneelpoeder
- 1 el gemberpoeder
- 1 tl peper, gemalen
- 1 el paprikapoeder
- ½ el kurkumapoeder
- ½ el nootmuskaat, gemalen
- 2 laurierbladen
- 1 knoflookteen
- 1 el olijfolie
- ½ tl zeezout

Voor het kruidenmengsel alle ingrediënten met elkaar mengen.

Lam

- 500 g lamsbout
- 1 ui
- 1 wortel
- 75 g vruchten, gedroogd, bijv. dadels, abrikozen en rozijnen
- 1 citroen, sap
- 2 el peterselie, fijn gehakt

De ui en de wortel schillen en in blokjes snijden. De gedroogde vruchten in blokjes snijden.

Ovenruimte tot 190°C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

De ui, de wortel, de gedroogde vruchten, de citroensap, de peterselie en de lamsbout met het kruidenmengsel mengen tot de kruiden goed verdeeld zijn. Het mengsel in de porseleinen vorm doen en op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the food in





Hete lucht & Stoom 190°C gedurende 20 Mins

Prepare

½ aubergine

1 aardappel

1 el boter

1 el amandelen, geschaafd

zout

peper

De aardappel schillen en in dunne schijfjes snijden. De aubergine wassen en in dunne schijfjes snijden. De boter smelten.

Het lam na 20 minuten voorzichtig omroeren. Een laag aubergineschijfjes op de massa leggen en met zout en peper kruiden. Vervolgens een laag aardappelschijfjes op de aubergineschijfjes leggen. Tenslotte met de vloeibare boter bestrijken en nogmaals kruiden.

De geschaafde amandelen eroverheen strooien. Verder garen.

Hete lucht & Stoom 190°C gedurende 20 Mins

De tajine warm serveren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

