



Tajine met varkensworstjes en paprika

Hoofdgerecht • Groente, Varkensvlees
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kleine varkensworstjes
vloeibare margarine
ui
rode en oranje paprika
bouillon
tomatenpuree
laurier
zout, peper, za'atar
bindmiddel
peterselie en koriander

Bereiding

De paprika's met een keukenbrander helemaal rondom zwart blakeren zodat je de pel er gemakkelijk van afgeschraapt kan worden. Snijd de gepelde paprika's in vier en verwijder de zaadjes (let bij het snijden op dat de paprika's binnenin waterig kunnen zijn door de verhitting met de brander).

Uien in halve ringen snijden.

Peterselie en koriander fijnhakken.

De worstjes in de hete tajine met wat vetstof kleuren en uit de pan nemen.

Paprika's en ui het braadvet aanfruiten tot het wat kleur krijgt, dan de bouillon, tomatenpuree en kruiden toevoegen.

Onder deksel 10 minuten zachtjes laten sudderen.

De worstjes er bij voegen en nog eens 10 minuten zachtjes sudderen onder deksel.

Indien nodig de stoverij iets binden met bindmiddel naar keuze (ik gebruik het liefst de bruine roux van Maizena, maar die is in Nederland moeilijk verkrijgbaar).

Op smaak brengen en afwerken met de groene kruiden.

Notities

Recept voor een kleurrijke en smaakvolle tajine.

Foto's

