

PITTIGE MAROKKAANSE TAJINE MET LINZEN EN ZOETE AARDAPPEL

Vorbereiding: 30 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 kg zoete aardappel, geschild en in blokjes
- 2 el olijfolie
- 1 ½ tl komijn
- 250 g witte ui, gesnipperd
- 2 el knoflook, fijngehakt
- 250 g rode paprika, in blokjes
- 250 g (gele) courgette, in blokjes
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 250 g hele rode linzen, afgespoeld
- 1 l groentebouillon
- 1 el tomatenpuree
- ½ tl gemalen koriander
- ¼ tl gemalen kurkuma
- ¼ tl gemalen gember
- ¼ tl gemalen kaneel
- snufje cayennepeper
- zout en peper, naar smaak
- 60 g koriander, fijngehakt
- 60 g peterselie, fijngehakt
- amandelschaafsel (optioneel), om te garneren

Optionele serveersuggesties:

- couscous en/of knapperig brood

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de zoete aardappelen met 1 el olijfolie, ½ tl komijn en zout. Verdeel over een met bakpapier bedekte bakplaat. Rooster 20-25 minuten, of totdat de zoete aardappel zacht is en begint te kleuren.
3. Verhit 1 el olie in een grote braadpan op middelhoog vuur. Voeg de ui toe en bak 5 minuten, of totdat de ui zacht is. Voeg de knoflook, paprika en courgette toe. Bak nog eens 5 minuten, of totdat de groente zacht zijn.
4. Voeg de tomatenblokjes toe, de linzen, bouillon, tomatenpuree, 1 tl komijn, de koriander, kurkuma, gember, kaneel, cayennepeper en zout en peper. Breng aan de kook, zet het vuur wat lager en laat 20-25 minuten sudderen, of totdat de linzen zacht worden, maar nog wel stevig zijn.
5. Als je een tajine gebruikt, schep je het linzenmengsel nu in de tajine. Gebruik anders een grote braadpan.
6. Bedek het linzenmengsel met de geroosterde zoete aardappel. Sluit de tajine (of doe het deksel op de pan) en laat nog eens 10-15 minuten op het vuur staan, of totdat de zoete aardappel goed heet geworden is.
7. Garneer met koriander, peterselie en optioneel amandelschaafsel. Serveer de tajine heet, met couscous of knapperig brood.