**Keftatajine met eieren en geroosterd komijnzaad**

Nodig:

450-500 gram gemengd of lamsgehakt

1 ui, fijngesnipperd

1,5 theelepel gedroogde munt

2 theelepels ras-el-hanout

½ theelepel cayennepeper

Wat bladpeterselie, fijngehakt

Zout

Zwarte peper

1 eetlepel boter

½ theelepel zout

1 theelepel cayennepeper

4 grote eieren

1-2 theelepels komijnzaad, droog geroosterd en gemalen

Bereiding:

Doe voor de kefta het gehakt, de ui, munt, ras-el-hanout, cayennepeper en bladpeterselie in een kom. Voeg zout en peper naar smaak toe en meng alles goed. Kneed het mengsel met je handen en vorm balletjes ter grootte van een kwartelei. Vul een braadpan met 4 dl water en breng dat aan de kook. Laat de kefta met enkele tegelijk voorzichtig erin zakken en pocheer ze ongeveer 10 minuten ondertussen af en toe kerend. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekker op keukenpapier. Kook het kookvocht heel ver in (tot er nog een heel klein laagje in de pan staat). Voeg de boter toe aan het kookvocht en breng aan de kook. Roer het zout en de cayennepeper erdoor en voeg de gepocheerde kefta toe. Breek de eieren rondom de kefta, doe de deksel op de pan en laat het geheel stollen. Haal de deksel eraf en laat nog heel even staan. Bestrooi met het geroosterde komijnzaad. Lekker met botercouscous.