**Lamstajine met dadels, amandelen en pistachenoten**

Nodig:

2-3 eetlepels ghee (of wat olie en een klontje boter)

2 uien, gesnipperd

1-2 theelepels gemalen kurkuma

2 theelepels gemalen kaneel

1 theelepel gemalen gember

1 kg schouder van het lam

350 gram couscous

250 gram ontpitte, eetklare dadels

1 eetlepel honing

1 eetlepel olie

een klontje boter

2-3 eetlepels blanke amandelen

2 eetlepels gepelde pistachenoten

Bereiding:

Begin met het verhitten van de tajine, het duurt ongeveer een kwartier voordat hij goed warm is. Smelt daarna de ghee of boter/olie mix. Bak de uien goudbruin en roer alle specerijen erdoor. Doe hierna het vlees erbij en vul de tajine met water tot het vlees bijna onderstaat. Wacht tot het water kookt en zet daarna het vuur laag. Doe de deksel op de tajine en laat alles ongeveer 2 uur zo staan. Roer na 2 uur de honing door de tajine en voeg de dadels toe. Je kunt naar smaak nog wat peper en zout toevoegen. Zet daarna de deksel weer op de tajine en laat het nog ongeveer zeker een uur doorgaren. Vlak voordat het gerecht gaar is rooster je de amandelen en pistachenoten in een koekenpan met wat boter of olijfolie, totdat ze goudbruin zijn. Strooi deze op het laatst over de tajine en serveer met botercouscous.