**Pittige gehaktschotel met een korst van limabonen van Ottolenghi**

Nodig:

olie

3 teentjes knoflook, gepeld en geplet

3 banaansjalotten, gepeld en in dunne plakjes gesneden

600 gram lams- of rundergehakt

2 theelepels komijnzaad

3 theelepels gemalen piment

fijn geraspte schil van 2 citroenen

zout

zwarte peper

3 eetlepels tomatenpuree

3 eetlepels rozen of gewone harissa

100 gram gedroogde abrikozen, in vieren gesneden

280 ml kippenbouillon

220 ml witte wijn

80 gram ontpitte groene olijven, in de lengte gehalveerd

670 gram gekookte boterbonen=limabonen (3 blikken, uitgelekt; u kunt ook 400 gram ongekookte bonen een nacht laten weken in water met een theelepel natriumbicarbonaat, afgieten en koken tot ze gaar zijn)

3 eetlepels tahinpasta

boter

Bereiding:

Verwarm drie eetlepels olie in een grote pan met dikke bodem (en deksel) op middelhoog vuur en fruit de knoflook en sjalotten ongeveer vijf minuten tot ze zacht en goudbruin zijn. Zet het vuur hoger en voeg het gehakt, komijn, piment, de helft van de citroenschil en een halve theelepel zout toe. Bak ongeveer vijf minuten, af en toe roerend, tot alles rondom bruin is. Voeg dan de tomatenpuree, harissa en de helft van de abrikozen toe. Bak nog twee minuten, voeg dan de bouillon en de wijn toe, zet het vuur laag, dek af en laat 30 minuten sudderen. Als dit klaar is, zet je het opzij om af te koelen, roer je de olijven en de resterende abrikozen erdoor en schep je de stoofpot in een hoge ovenschaal van 20 x 25 cm en zet je hem minstens een half uur in de koelkast. Dit zal het steviger maken, waardoor het gemakkelijker wordt om de puree erover te verspreiden. Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng de limabonen in een grote kom met de resterende citroenschil, twee eetlepels olijfolie, de tahinipasta, driekwart theelepel zout en een royale hoeveelheid zwarte peper en pureer dit met een stamppotstamper: de bonen hoeven niet helemaal glad te zijn, alleen smeerbaar. Verdeel het bonenmengsel gelijkmatig over de bovenkant van het vleesmengsel en bestrijk met een beetje boter. Bak de ovenschotel 30 minuten, tot deze mooi bruin gekleurd is. Laat 10 minuten rusten en serveer. Lekker met couscous en gegrilde groenten.