**Tajine met lam & honing**

Ingredienten:

1 kg lamsvlees (van de nek of schouder)

1/2 tl gemberpoeder

1/2 tl zwarte peper

1/2 el ras el hanout

0,6 dl water

1 st uien

1 tn knoflook

1 st kaneelpijpjes

160 gr rozijnen (ongezwaveld)

60 gr amandelen (wit)

90gr honing

1 tl kaneelpoeder

50 gr boter

Peper en zout

Ingredienten Hummus

1 blik kikkererwten (400-450 gr)

75 gr tahin (sesampasta)

2 tn knoflook

1 st citroen

Zeezout

Cayennepeper

Bereiding Tajine:

Meng gemberpoeder, peper, ras el hanout en het water. Wrijf met de helft van deze massa het in blokken gesneden vlees in. Snipper de uien en de knoflook. Braad het vlees in gedeelten aan zodat het goed kan bruinen. Doe al het aangebraden vlees in een grote stoofpan (met glazen deksel). Voeg ui, knoflook, en kaneelpijpjes toe. Giet er kokend water bij zodat het vlees voor 2/3 onder staat. Breng aan de kook. Wanneer het vlees aan de kook is, de stoofpan op sudderstand zetten. Het geheel moet niet hard koken maar heel zachtjes pruttelen. Zet deksel stukje open zodat het vocht kan ontsnappen. Meng de rozijnen met de rest van de kruidenpasta en giet er een beetje kokend water over. Laat 1 uur trekken. Voeg de rozijnen met het vocht, de geroosterde amandelen, honing en gemalen kaneel bij het vlees voegen. Laat nog verder stoven zonder deksel en laat zoveel mogelijk vocht verdampen(eventueel op hoog vuur) Pas op voor aanbranden. Op het eind moet je bijna geen vocht meer overhebben.

Bereiding Humus:

Pureer de uitgelekte kikkererwten en voeg de tahin, de geperste knoflook en 4 el citroensap toe. Meng goed. Breng op smaak met zeezout en cayennepeper. Wanneer de hummus te dik is kun je een scheutje water en/of olijfolie toevoegen.